

Réseau des GRETA de l'académie de Versailles

TITRE PROFESSIONNEL AGENT DE RESTAURATION

GRETA des Yvelines (78)
Le Chesnay (Versailles)

OBJECTIFS

Le personnel polyvalent en restauration exerce au sein d'établissements de restauration rapide, de cafétérias, de restaurants d'entreprise ou de collectivité, en contact avec les clients et différents intervenants (managers, responsables d'établissement de restauration, ...). La connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaires (Hazard Analysis Critical Control Point -HACCP-) est indispensable.

A l'issue de l'action, l'apprenant sera capable de :

- Préparer en assemblage des hors-d'œuvre et des desserts
- Accueillir les clients, approvisionner et distribuer les plats en restauration selfservice
- Réaliser des grillades et des sautés minute devant le client et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (P.C.E.A.)
- Réaliser le lavage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle

Ce professionnel doit supporter un rythme de travail rapide et la station debout, tout en restant disponible pour la clientèle.

CONTENU

Pratiques Professionnelles sur les 4 activités types du titre professionnel.
Technologie culinaire
Sciences appliquées
HACCP
Prévention Santé Environnement
SST

Remise à niveau selon le positionnement aux tests d'entrée en formation.

Les méthodes pédagogiques employées sont : mises en situation, ateliers pratiques et cours théoriques.

TAUX DE RÉUSSITE

100% de réussite sur la session 2021/2022.

PUBLICS

Demandeur d'emploi
Individuel
Jeune adulte en insertion
Compte Personnel de Formation
Salarié
Autre

DURÉE

De 609 h, variable selon positionnement, dont 105 h en entreprise

DATES

Date de début : 05 décembre 2022
Date de fin : 21 avril 2023

PRÉ-REQUIS

Sans diplôme
Maîtrise de la langue française et des notions de base en mathématiques

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (ex V)

VALIDATION

Attestation de fin de formation
Attestation de compétences
Titre
Titre Professionnel Agent de Restauration

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

A distance
Cours du jour
Enseignement individualisé
Face à face
Formation de groupe

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Vous avez plus de 18 ans et êtes demandeur d'emploi, salarié ?

***** VENEZ-VOUS FORMER AU GRETA DES YVELINES *****

Pour candidater, envoyez une lettre de motivation et un CV par courrier ou par mail : contact@greta-yvelines.fr

Recrutement : dossier, tests et entretien individuel.

COÛT

Tarif tout public pour un parcours complet (durée variable selon positionnement) : 5805€. Demandeurs d'emploi et individuels : nous consulter. Ouverture sous réserve de 12 participants. Prix en vigueur au 26/03/2022

FINANCEMENT

AGEFIPH

Auto-financement

CPF

Entreprise et OPCO

Projet de transition Pro

Pôle Emploi

Sous réserve du conventionnement de POLE EMPLOI

DOMAINES PROFESSIONNELS

Hôtellerie, restauration, tourisme

CONTACT

Danièle LEGRAND

01 30 85 78 90

daniele.legrand@ac-versailles.fr

CFC référent : Aurélie ALONSO

RÉFÉRENT HANDICAP

BIKORO Agnès

contact@greta-yvelines.fr

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Les établissements de réalisation des actions de formation du Greta étant majoritairement des ERP (établissement recevant du public), les règles d'accessibilité pour les personnes en situation de handicap sont appliquées. Le Greta des Yvelines reste disponible pour tout renseignement à ce propos.

