

Réseau des GRETA de l'académie de Versailles

TITRE PROFESSIONNEL AGENT DE RESTAURATION

GRETA des Hauts-de-Seine (92)

15 rue Gaston Paymal 92110 Clichy

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'oeuvre et des desserts
- Accueillir les clients, approvisionner et distribuer les plats en restauration self-service
- 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

CONTENU

- Communication professionnelle
- Dossier professionnel
- HACCP
- CCP 1 : Préparer les matières premières alimentaires et réaliser l'assemblage et le dressage des hors-d'oeuvre, des desserts et des préparations de type snacking
- CCP 2 : Accueillir les clients et assurer le service en distribution self-service
- CCP3 : Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)
- CCP4 : Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle
- Techniques de recherche d'emploi
- Module de développement durable
- Module de compétences numériques
- SST

PUBLICS

- Demandeur d'emploi
- Individuel
- Compte Personnel de Formation
- Salarié

DURÉE

De 700 h, variable selon positionnement, dont 210 h en entreprise

DATES

Date de début : 09 novembre 2023

Date de fin : 11 avril 2024

PRÉ-REQUIS

Sur positionnement

Savoir lire et écrire en français, maîtriser les opérations de base en mathématiques
Une expérience en cuisine serait appréciée.

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (ex V)

VALIDATION

- Attestation de fin de formation
- Attestation de compétences
- Titre
Titre professionnel Agent de Restauration

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Cours du jour
- Face à face
- Formation de groupe

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Vous pouvez candidater en déposant vos CV et lettre de motivation en cliquant directement en haut de la fiche sur : nous contacter.

Ou par mail à l'adresse : contact@greta-92.fr (en précisant l'intitulé de la formation)

COÛT

Formation conventionnée par la Région Ile de France pour les demandeurs d'emploi. Parcours type : 6 870,00 €

FINANCEMENT

- AGEFIPH
- Auto-financement
- Région Ile-de-France
- Entreprise et OPCO

DOMAINES PROFESSIONNELS

- Hôtellerie, restauration, tourisme

CONTACT

Agence commerciale
Téléphone : 01 46 99 92 92
Email : contact@greta-92.fr

RÉFÉRENT HANDICAP

Carole Marie
contact@greta-92.fr

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Un(e) stagiaire en situation de handicap peut bénéficier de divers aménagements dans le cadre de sa formation en prenant contact avec la référente handicap.