

Métiers de Bouche

Titre professionnel Agent(e) de restauration

<https://www1.ac-lyon.fr/greta/formation/pdf?id=12825>

Objectif

- o Acquérir les connaissances de base, les techniques et premiers gestes professionnels pour travailler en tant qu'agent de restauration en self-service ou en collectivité
- o Préparer et assembler des mets simples en respectant les consignes et la réglementation relatives à l'hygiène et à la sécurité
- o Distribuer des préparations culinaires simples et réaliser le service, tout en assurant les tâches d'approvisionnement, de mise en place et de remise en état de la salle
- o Contribuer par l'ensemble de sa prestation à la qualité du service et de l'accueil du convive
- o Développer une pratique professionnelle intégrant les exigences du développement durable
- o Préparer et passer le titre professionnel d'Agent de Restauration

Contenu

- o Consolidation des compétences de base
- o Calculs de base, apprendre à apprendre, expression écrite
- Module de formation individualisée
- o Communication professionnelle
- o Rôle et fonctions de l'agent de restauration dans son environnement professionnel
- o Communication professionnelle : orale et écrite
- o Attitude favorisant la communication : distinguer : sa place dans l'équipe, la relation aux clients
- o Formes de messages : Gestion des consignes, suivi des protocoles
- o Rédaction du dossier professionnel
- o Exigences liées au développement durable
- o Prévention des risques professionnels
- o Habilitation électrique B0
- o Plan de maîtrise sanitaire. Hygiène alimentaire
- o Gestes et postures
- o Risques professionnels
- o Techniques professionnelles de service/distribution
- Découvrir les techniques professionnelles de distribution : préparation de salle, service, relation clientèle
- o Mise en place des espaces de distribution ou de vente et leur réapprovisionnement - Self service
- o Nettoyage et entretien des locaux, et des matériels
- o Relation client, conseil, tenue de caisse
- o Techniques professionnelles de préparations culinaires
- o Préparation, d'assemblage et de mise en valeur de mets simples en respectant les consignes et la réglementation relatives à l'hygiène et à la sécurité
- o Technologie professionnelle, sciences appliquées
- o Organisation de son activité, gestion du stress
- o Intégration des exigences de développement durable
- o Passage du titre d'Agent de restauration
- o Certificats de compétences professionnelles :
 - o Préparer en assemblage des hors d'œuvre et des desserts
 - o Accueillir les clients, approvisionner et distribuer les plats en restauration Self service
 - o Réaliser des grillades et remettre en température des préparations élaborées à l'avance
 - o Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle
- o Accompagnement durant la formation : environnement, recherche de stage, projet professionnel, emploi
- o Bilans

Prérequis

GRETA CFA DE L'AIN
1, rue de Crouy BP 60 309 - 01011 - BOURG EN BRESSE CEDEX
Tél. : 04 74 32 15 90 - Fax : 04 74 32 15 98
Siret : 19010016400028 - Numéro d'activité : 8201P000501

Dates

Entrées et sorties permanentes
Octobre 2019 à Juillet 2020

Public

tout public
o Etre en mesure de communiquer en langue française (A2)
o Habileté manuelle. Résistance physique et nerveuse, hygiène corporelle rigoureuse.
o Travail en équipe. Disponibilité et adaptabilité
o Solide motivation.

Durée

o De 250 h à 450 h en centre

o De 105 h à 140 h en entreprise

Effectifs

8 - 12

Modalités

Pédagogie adaptée aux handicapés
En alternance
Collectif
Cours du jour

Tarif

Nous consulter

Lieux

Lycée Saint Exupéry
15 avenue Saint Exupéry BP616
01206 Bellegarde sur Valserine

Lycée Joseph Marie Carriat
1 rue de Crouy BP 60 309
01011 Bourg-en-Bresse

Belley - Lycée du Bugey
113 rue du 5ème RTM
01306 Belley CEDEX

Contact

Nicole Ensanyar
greta.ain@ac-lyon.fr

Coordonnées

GRETA CFA DE L'AIN