

Hôtellerie-Restauration

PROFESSIONNALISATION EMPLOYE DE RESTAURATION

<https://www1.ac-lyon.fr/greta/formation/pdf?id=14814>

Objectif

- o Acquérir les connaissances de base, les techniques et premiers gestes professionnels pour travailler en tant qu'employé de restauration en self-service, en restauration rapide, ou traditionnelle
- o Se professionnaliser pour accéder à un emploi d'employé polyvalent en restauration

L'agent (e) de restauration travaille en équipe sous la responsabilité d'un chef de production ou d'un chef de cuisine. Il peut être également en contact direct avec la clientèle lors du service. Cet emploi s'exerce aussi bien en restauration commerciale que sociale : en cafétéria, en restaurant d'entreprise, en collectivité, en restauration rapide, en restaurant à thème, dans des chaînes hôtelières, en petite restauration traditionnelle et en brasserie.

Contenu

Communication professionnelle externe et interne :

- Acquérir une posture professionnelle d'employé de restauration
- Rôle et fonctions de l'agent de restauration dans son environnement professionnel
 - Attitude favorisant la communication : Prendre sa place dans l'équipe, gérer la relation aux clients
 - Formes de messages : Gestion des consignes, suivi des protocoles
 - Interventions de professionnels, visite d'établissements

Prévention des risques professionnels :

- Risques professionnels liés au métier (coupures, brûlures, utilisation gaz, risque électrique...)
- Gestes et postures
- Plan de maîtrise sanitaire
- Hygiène. Intégration de la méthode HACCP

Techniques professionnelles de préparations culinaires :

- Préparer en assemblage et mettre en valeur des mets simples en respectant les consignes et la réglementation relatives à l'hygiène et à la sécurité :
 - Hors d'œuvre, plats chauds, desserts
- Remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance. Techniques de liaisons chaudes et froides
- Technologie professionnelle, sciences appliquées
- Organisation de son activité, gestion du stress
- Entretien des matériels et des espaces
- Intégration des exigences de développement durable

Techniques professionnelles de service :

- Découvrir les techniques professionnelles du service : préparation de salle, service, relation clientèle
- Mise en place des espaces de distribution ou de vente et leur réapprovisionnement au cours du service
- Nettoyage et entretien des locaux, et des matériels
- Relation client, conseil, tenue de caisse

- o Accueil, accompagnement, Bilans :

Prérequis

- o Tous publics
- 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

Dates

Entrées et sorties permanentes

Public

tout public

Durée

o De 70 h à 175 h en centre

o De 70 h à 105 h en entreprise

Effectifs

7 - 10

Tarif

Nous consulter

Lieux

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

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

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

Coordonnées

GRETA CFA DE L'AIN
1, rue de Crouy BP 60 309
01011 BOURG EN BRESSE CEDEX

Tel : 04 74 32 15 90
Fax : 04 74 32 15 98
greta.ain@ac-lyon.fr