

Réseau des GRETA de l'académie de Versailles

TITRE PROFESSIONNEL AGENT(E) DE RESTAURATION

GRETA du Val d'Oise (95)

Lycée des Métiers Auguste Escoffier - 95610 Eragny

OBJECTIFS

Le personnel polyvalent en restauration exerce au sein d'établissements de restauration rapide, de cafétérias, de restaurants d'entreprise ou de collectivités, en contact avec les clients et différents intervenants (managers, responsables d'établissements 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'œuvres et des desserts,
- Accueillir les clients, approvisionner et distribuer les plats en restauration self-service,
- réaliser des grillades et es sautés minute devant le client et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)
- 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'œuvre, 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

TAUX DE RÉUSSITE

100 % de réussite en 2022/2023

PUBLICS

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

DURÉE

De 700 h, dont 210 h en entreprise

DATES

Date de début : 09 novembre 2023

Date de fin : 03 avril 2024

PRÉ-REQUIS

Sans diplôme

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
Sauveteur Secouriste du Travail (SST)
Titre professionnel agent(e) de restauration

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Cours du jour
- Face à face

POURSUITE D'ACTIVITÉS

Commis de cuisine
CAP Cuisine
CAP commercialisation et services HCR

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Envoyez votre CV et lettre de motivation à contact@greta-95.fr

Le recrutement se déroulera en 3 temps :

- information collective
- test de recrutement
- entretien de motivation

Equipe de formateurs professionnels du secteur

Taux de satisfaction clients : 100 % en 2022/2023
validation partielle possible

Informations non contractuelles.

COÛT

"Tarif tout public pour un parcours type : 5 978,00 € sous réserve de 10 participants" " Demandeurs d'emploi et individuels : nous consulter "

FINANCEMENT

- Région Ile-de-France
Formation conventionnée par la Région Ile de France

DOMAINES PROFESSIONNELS

- Hôtellerie, restauration, tourisme

CONTACT

Accueil GRETA Val d'Oise
01 34 48 59 00
contact@greta-95.fr

RÉFÉRENT HANDICAP

Christine MATIAS
contact@greta-95.fr