

Réseau des GRETA de l'académie de Versailles

TITRE PROFESSIONNEL AGENT DE RESTAURATION

GRETA de l'Essonne (91)
Collège Delalande - Athis-Mons

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

Module 1. S'initier aux techniques culinaires de base

Module 2. Préparer les matières premières alimentaires et réaliser l'assemblage et le dressage des hors-d'oeuvre, des desserts et des préparations de type snacking :

Module 3. Accueillir les clients, distribuer les plats en restauration self-service et réaliser le lavage en machine de la vaisselle

Module 4. Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance PCEA

Préparation au dossier professionnel

SST

TAUX DE RÉUSSITE

réussite sur la session précédente

taux de réussite: 89%

taux de satisfaction: 99.5%

PUBLICS

- Demandeur d'emploi
- Individuel
- Jeune adulte en insertion

DURÉE

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

DATES

Date de début : 25 novembre 2024

Date de fin : 16 mai 2025

PRÉ-REQUIS

Sans pré-requis

Savoir lire et écrire en français, maîtriser les opérations 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

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

POURSUITE D'ACTIVITÉS

Type d'emplois accessibles :

- agent (e) de restauration
- employé (e) de restauration collective
- employé (e) de cafétéria
- employé (e) polyvalent (e) de restaurant
- équiper (e) polyvalent (e) de restauration rapide
- préparateur (trice)-vendeur (se) en point chaud

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Parcours individualisé. Titre professionnel reconnu par le ministère du travail.

[Conditions générales de vente consultables ici](#)

"En cas de force majeure, le GRETA pourrait être amené à réaliser la formation à distance, sur les modules permettant d'être réalisés selon cette modalité"

COÛT

Tarif tout public 13€ de l'heure

FINANCEMENT

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

DOMAINES PROFESSIONNELS

- Hôtellerie, restauration, tourisme

CONTACT

Agence de Développement de Corbeil-Essonnes
01.64.90.91.91
candidatures@greta-essonne.fr

RÉFÉRENT HANDICAP

Catherine BENSOUSSAN
greta.essonne@ac-versailles.fr

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Accessibilité aux personnes en situation de Handicap
Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite