

Réseau des GRETA de l'académie de Versailles

TITRE PROFESSIONNEL AGENT DE RESTAURATION

GRETA de l'Essonne (91)
Lycée Nelson Mandela - Etampes

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 : législation et démarche HACCP en matière de sécurité alimentaire, plan de maîtrise sanitaire (PMS), procédures HACCP aux différents postes de travail - techniques de base en cuisine et self-service (utilisation des matériels électromécaniques et des matériels fonctionnant au gaz et à l'électricité, opérations préliminaires des légumes et des fruits) - accueil de la clientèle, utilisation d'une caisse enregistreuse

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 : réalisation des pâtes, crèmes et appareils de pâtisserie en utilisant les produits d'assemblage (PAI) - cuissons simples de légumes, viandes, volailles et poissons - confection des beurres composés et sauces de base - assemblage, dressage et présentation des hors-d'oeuvre et desserts - produits alimentaires intermédiaires (PAI).

Module 3. Accueillir les clients, distribuer les plats en restauration self-service et réaliser le lavage en machine de la vaisselle : mise en place de la salle à manger du self-service et des annexes, de la distribution - service aux postes froids et chauds - procédures en distribution self-service pour les préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA) en liaison froide et liaison chaude - contact avec les clients en restauration - enregistrement (typer) du contenu des plateaux-repas commandés et encaissement - nettoyage de la batterie de cuisine et rangement - débarrassage des plateaux-repas en salle de self-service, lavage en machine de la vaisselle.

Module 4. Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance PCEA : contrôle de la traçabilité et de la qualité - remise et maintien en température des PCEA conformément à la législation - cuisson des grillades simples et en friture devant le client en distribution self-service - réalisation des sautés minute devant le client en distribution self-service.

Préparation au dossier professionnel
SST

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
- équipier (e) polyvalent (e) de restauration rapide
- préparateur (trice)-vendeur (se) en point chaud

TAUX DE RÉUSSITE

réussite sur la session précédente

taux de réussite: 90%

taux de satisfaction: 100%

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 : 27 novembre 2023

Date de fin : 29 avril 2024

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

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

- Région Ile-de-France
Plan de développement des compétences

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