

## Agent-e de restauration Libournais, Sud-Gironde (R0)

## Financement



Formation professionnelle continue  
Programme régional de formation  
(PRF AS)

N° de marché : 2014ID011S1117

## Organisme responsable et contact

AFEC AQUITAINE

DEBORD Isabelle

05.57.35.44.53

bordeaux@afec.fr

## Accès à la formation

## Publics visés :

Demandeur d'emploi  
Jeune de moins de 26 ans  
Personne handicapée  
Salarie(e)  
Actif(ve) non salarié(e)

## Sélection :

Information collective  
Inscription directe ou par un conseiller  
en insertion professionnelle

## Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

## Conditions d'accès :

-

## Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de  
professionnalisation  
possible ?

Non

## Objectif de la formation

Se qualifier pour exercer la fonction d'agent de restauration et d'aide de cuisine en restauration traditionnelle, sociale ou commerciale, en validant le titre professionnel "agent de restauration".

## Contenu et modalités d'organisation

Accueil et positionnement - Accueil des participants Présentation des acteurs socio-économiques de l'action Présentation du statut de stagiaire de la formation professionnelle Exploitation des exercices de positionnement Définition des objectifs du parcours individualisé Explication de la modalité des épreuves du titre pro - 7h Le métier d'agent de restauration - Les différentes formules de restauration et leurs spécificités Les différents types d'exploitation Du restaurant gastronomique à la cantine scolaire Les différentes formes d'exploitation Sa, sarl, gérance, franchise, etc. Les fonctions et les postes selon les types d'établissements Le métier d'agent de restauration / aide de cuisine Organigramme des entreprises et répartition des tâches Les différentes salissures : Le gras, la poussière, les microbes, les produits chimiques. Les différentes procédures et protocoles de nettoyage - 14h Sensibilisation au développement durable - Les fondements et les origines du développement durable Le développement durable, principe de la croissance verte L'empreinte écologique de ce que nous mangeons - 14h CCP1 - Réception et contrôle des marchandises Assurer les opérations préliminaires des produits Cuire des légumes / des fruits de façon simple Réaliser des sauces émulsionnées froides Confectionner des hors d'œuvre et des desserts à partir de toutes les gammes de produits Réaliser des présentations à l'assiette ou au plat Organiser rationnellement son travail en respectant les consignes Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en intégrant les principes de la démarche HACCP - 70h CCP2 - Réaliser les mises en place spécifiques du poste "grillade" Réaliser des garnitures de légumes simples Confectionner des sauces et des beurres composés Remettre en température et maintenir au chaud des préparations culinaires élaborées à l'avance conformément à la législation en vigueur Cuire des grillades accompagnées de leur garniture, en respectant les points de cuisson Effectuer une saute minute devant le client Dresser et présenter les mets avec goût Respecter les consignes des procédures de fabrication et valider les fiches d'autocontrôle de remise en température - 70h

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Mixte**

## Validation(s) Visée(s)

Titre professionnel agent de restauration - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

## Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

## Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00012579	du 01/04/2015 au 04/08/2015	Libourne (33)	AFEC AQUITAINE		Non éligible	
00012580	du 07/09/2015 au 15/01/2016	LANGON (33)	AFEC AQUITAINE		Non éligible	