

# Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA) - Bloc de compétences du titre professionnel Agent de restauration

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

AFPA ACCES A L' EMPLOI  
DR AE Nouvelle-Aquitaine  
-  
MC\_PSR\_NOUVELLE\_AQUITAINE@AFPA.FR

## Accès à la formation

### Publics visés :

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

### Sélection :

Dossier  
Entretien

### Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

### Conditions d'accès :

Non renseigné

### Prérequis pédagogiques :

Pour suivre la formation dans de bonnes conditions, il est préférable de savoir lire, écrire, compter.

### Contrat de professionnalisation possible ?

Non

## Objectif de la formation

Effectuer la remise en température de préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA) Assurer une production culinaire au poste grillade

## Contenu et modalités d'organisation

Mettre en oeuvre les techniques de base Mettre en oeuvre les bonnes pratiques d'hygiène et les procédures de sécurité au travail Eplucher, laver, tailler les légumes et les fruits Réaliser des cuissons simples de légumes Réaliser des cuissons simples de viandes, volailles et poissons Réaliser des beurrés composés, des sauces de base simples et des sauces à base de produits alimentaires intermédiaires Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA) Réaliser des cuissons à la grillade et à la plancha Réaliser des cuissons en friture Réaliser le dressage et l'envoi de grillades garnies Réaliser l'assemblage et le dressage de produits "snacking" chauds Effectuer la remise et le maintien en température de PCEA conformément à la législation Développer un comportement commercial avec les clients en restauration Session d'examen

Commentaires sur la durée hebdomadaire

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

Commentaires sur la parcours personnalisable

## Validation(s) Visée(s)

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

**MON COMPTE FORMATION** Éligible au CPF

## Et après ?

Suite de parcours

## Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00348385	du 21/08/2023 au 03/10/2023	Saint-Sulpice- le-Guérétois (23)	AFPA - CENTRE DE GUÉRET		<b>MON COMPTE FORMATION</b>	FPC