

Agent de restauration - Contrat en alternance

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

AFPA ENTREPRISES
-
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 :

Niveau illettrisme, analphabétisme
(Niveau 1 européen)

Conditions d'accès :

Non renseigné

Prérequis pédagogiques :

Entretien préalable

Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

Objectif de la formation

- Préparer en assemblage des hors-d'œuvre 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 et modalités d'organisation

Module préparatoire : acteur autonome de mon alternance 1. Acquérir les techniques culinaires de base• Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène et le système HACCP• Réaliser les opérations de prétraitement des fruits et légumes : déconditionnement, épluchage, lavage/désinfection• Tailler les légumes manuellement et électro mécaniquement• Cuire des légumes et des féculents• Réaliser des sauces froides et chaudes• Réaliser des cuissons d'œufs, de pièces de viandes, de volailles et de poissons• Réaliser des pâtes, des crèmes et appareils de base sucrés et salés 2. Préparer en assemblage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type snacking• Réaliser les opérations préliminaires des hors-d'œuvre, des desserts et des produits snacking• Réaliser des cuissons pour les hors-d'œuvre, les desserts et les produits snacking• Assembler et dresser des hors-d'œuvre, des desserts et des produits snacking 3. Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)• Réaliser une production culinaire au poste grillade et snacking : la posture commerciale au poste grillade et snacking, cuisson au gril et à la plancha, fritures de différents produits, assemblage des produits snacking chauds, dressage et service des grillades garnies et snacking chauds.• Effectuer la remise en température des préparations culinaires élaborées à l'avance : respect des procédures de remise en température et enregistrement de la traçabilité 4. Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service• Effectuer la mise en place en restauration self-service : mises en place de la salle à manger et des postes de distribution, respect des procédures et enregistrement de la traçabilité• Assurer le service en restauration self-service : la posture commerciale aux postes de distribution et au poste caisse, service et distribution aux postes froids et chauds, enregistrement des ventes et encaissement 5. Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle• Nettoyer manuellement le matériel et la batterie de cuisine : mise en place du poste plonge, nettoyage manuel du matériel et de la batterie de

...
Commentaires sur la durée hedmomadaire
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)

Et après ?

Suite de parcours

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00459322	du 27/01/2025 au 06/02/2026	Boulazac Isle Manoire (24)	AFPA PERIGUEUX		Non éligible	
00459323	du 27/01/2025 au 06/02/2026	Boulazac Isle Manoire (24)	AFPA PERIGUEUX		Non éligible	