

Agent de Restauration

Votre objectif :

Acquérir des compétences professionnelles et techniques en vue de les valider par **un titre professionnel d'Agent de Restauration**



L'agent polyvalent de restauration prend en charge, sous l'autorité d'un responsable, la préparation des repas dans les établissements de restauration rapide ou de vente à emporter, la restauration collective et les entreprises de fabrication de plateaux-repas.

En production, il réceptionne et entrepose les produits ou les plats préparés. Il assemble et met en valeur des mets simples, en respectant la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité. Il les conditionne et remet à température les plats cuisinés.

En service, il assure la mise en valeur des espaces de distribution et de vente ainsi que leur réapprovisionnement. Il conseille le client et lui présente les produits, il procède éventuellement à l'encaissement des prestations.

En entretien, il nettoie et range les ustensiles de production et les locaux.

Ce professionnel doit supporter un rythme de travail rapide et la station debout, tout en restant disponible pour la clientèle.

Durée de la formation : 6 mois (525 h au CFA et 210 h en entreprise)

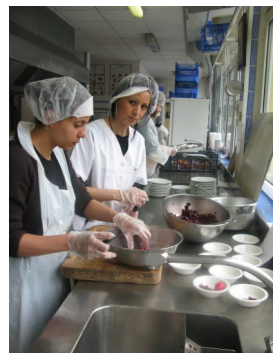
Prochaine session : Du 02/09/2019 au 07/02/2020

Rémunération : Possible (après acceptation du dossier)

Lieu : CFA/Bethoncourt

Contenu :

- Pratique professionnelle
- Santé et sécurité au travail, initiation aux gestes de premiers secours, ergonomie, notions développement durable ;
- Calculs professionnels ;
- Sciences appliquées Biochimie des aliments, Qualité nutritionnelle des aliments, Alimentation rationnelle, Contamination et prolifération, Multiplication des bactéries, Intoxications alimentaires, Production de chaleur.



FORMATION QUALIFIANTE

Contact CFA

Aurélien CLAERR / Sophie SEVILLA

aclaerr@cfa-montbeliard.org

ssevilla@cfa-montbeliard.org

03 81 97 36 37

CFA du Pays de Montbéliard

Rue des Frères Lumière

25200 BETHONCOURT

03 81 97 36 37

www.cfa-montbeliard.org

Agent de Restauration



Votre objectif :

Acquérir des compétences professionnelles et techniques en vue de les valider par **un titre d'Agent Polyvalent de Restauration (APR)**

Compétences professionnelles :

Assembler des hors d'œuvre et desserts

Préparer les matières premières alimentaires destinées à la transformation et à l'assemblage

Réaliser l'assemblage et le dressage des hors-d'œuvre et des desserts

Réaliser des cuissons devant client et remise en température (PCEA)

Effectuer la remise en température de préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)

Assurer pendant le service une production simplifiée au poste grillade et des sautés minute devant le client

Accueillir les clients, approvisionner et distribuer les plats

Effectuer la mise en place de la salle à manger du self-service

Réaliser la mise en place de la distribution et assurer le service aux postes froid et chaud

Enregistrer (typer) le contenu des plateaux repas commandés et effectuer l'encaissement

Réaliser le lavage de la batterie de cuisine et le lavage en machine

Effectuer le débarrassage des plateaux repas en salle de self-service en respectant l'intimité des clients

Assurer le nettoyage de la « batterie » de cuisine

Assurer la conduite du lavage en machine de la vaisselle

FORMATION QUALIFIANTE



S'inscrire :

Rencontrez votre conseiller Pôle Emploi, Mission Locale, ou CA-PEMPLI selon votre situation, qui nous adressera votre candidature.

Pré-requis : Parler et lire en français, compter. Bonne condition physique, aptitude à travailler en équipe. Connaissance du métier.

Les conditions d'accès :

Etre inscrit comme demandeur d'emploi; Accès par la validation du projet par la « Préparation à l'entrée en qualification » (Dispositif DAQ); Accès direct : tests d'entrée en formation (mise en situations et entretien).

CFA du Pays de Montbéliard

Rue des Frères Lumière
25200 BETHONCOURT
03 81 97 36 37

www.cfa-montbeliard.org