



Entreprise :

OBJECTIFS

Être capable de :

- Préparer en assemblage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type « snacking »
- Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA) »
- Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service
- Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle

PUBLIC

Tout public ayant idéalement une première approche du milieu professionnel.

PRE-REQUIS

Être âgé(e) de 16 ans minimum, niveau 3^{ème} requis.

LIEU DE LA FORMATION

En centre de formation.

FORMATEUR

Professionnel confirmé dans l'exercice de ses fonctions, compétences pédagogiques à mettre en œuvre les formations.

DUREE DE LA FORMATION

Faire un copier/coller de la convention.

MOYENS MIS EN ŒUVRE POUR SUIVRE L'EXECUTION DE LA FORMATION

Signature de feuilles d'émargement (états de présence) signées par le stagiaire et le formateur en centre pour chaque demi-journée de formation.

METHODOLOGIE ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Cours théoriques et formation pratique sur plateau technique.

SUIVI ET EVALUATION

Évaluation en cours de formation sur des cas pratiques en centre et en entreprise.

*Validation lors d'une session d'examen final face à un jury.
H&C se conforme aux dispositions prévues dans l'Arrêté du 21 juillet 2016 portant règlement général des sessions d'examen*

Délivrance d'un diplôme du ministère du travail et de l'emploi.

Fait à _____, le ____ / ____ / _____, en autant d'exemplaires que de parties.

Signature et cachet de l'entreprise

Signature de l'alternant

Apprenant :

Formation TITRE PROFESSIONNEL Agent de restauration

heures

1. Préparer en assemblage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type « snacking »

- Préparer les matières premières alimentaires destinées à la transformation et à l'assemblage.
- Réaliser l'assemblage et le dressage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type « snacking ».

2. Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)

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

3. Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service

- 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 froids et chauds.
- Enregistrer le contenu des plateaux et des préparations de type « snacking » et effectuer l'encaissement.

4. Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle

- Assurer le nettoyage de la batterie de cuisine.
- Assurer la conduite du lavage en machine de la vaisselle.

Signature et cachet du centre de formation