TITRE PROFESSIONNEL AGENT DE RESTAURATION

Formation éligible au CPF



Hôtellerie - Restauration - Tourisme

Objectifs

L'agent.e de restauration effectue dans des lieux de restauration de catégorie standard une prestation de service aux différents postes de travail, en cuisine, au self-service, à la caisse, à la plonge. Acquérir les compétences nécessaires à la préparation et la distribution de repas, à l'accueil de clients et à l'entretien du matériel et des locaux (cantine scolaire, EHPAD, restaurant d'entreprise, hôpital).

Contenus

– S'initier aux techniques culinaires de base – Préparer les matières premières et réaliser l'assemblage et le dressage des hors- d'œuvre et des desserts – Accueillir les clients, assurer le service en distribution self-service et réaliser le lavage en machine de la vaisselle – Réaliser des grillades et des sautés minute devant le client et remettre en température des PCEA – Stages en entreprise

Pré-requis

Avoir validé son projet professionnel dans le secteur de la restauration (expérience, diplôme, a minima un stage avec évaluation) Avoir une bonne condition physique et résistant(e) à une station debout prolongée Apprécier le travail en équipe Accepter de travailler en horaires décalés

Public concerné

Validation

Titre professionnel du Ministère du Travail (Niveau 3)ou certification partielle : Certificat de Compétences Professionnelles Accessible en VAE

Débouchés et poursuites d'études

Le Titre Professionnel débouche sur la vie active. Il est possible sous certaines conditions, de poursuivre des études en mention complémentaire (MC) ou CAP Cuisine.

Formation réalisée par
GRETA Auvergne

Site de formation

Contact

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

RÉSEAU greta AUVERGNE