

TITRE PROFESSIONNEL AGENT DE RESTAURATION AVEC FLE A VISEE PROFESSIONNELLE

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)- Permettre à des personnes ayant des difficultés avec la langue Française d'acquérir de l'autonomie afin de préparer et optimiser les chances de réussite à la certification.

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 FLE à visée professionnelle contextualisé au secteur de la Restauration Stages en entreprise

Pré-requis

- Demandeurs d'emploi allophones ayant validé un projet professionnel dans le secteur de la restauration (expérience, diplôme) a minima un stage avec évaluation. - Avoir une bonne condition physique et résistant à une station debout prolongée.- Accepter le travail en équipe - Accepter de travailler en horaires décalés - Niveau minimum en français : A2 oral et écrit

Modalités et délais d'accès à la formation

Tests de positionnement et entretien individuel

Public concerné

Demandeurs d'emploi

Accessible aux personnes handicapées

Durée

- Nombre d'heures en centre : 680h
- Nombre d'heures en entreprise : 175h
- Nombre d'heures au total : 855h

Dates

Du 18/09/2023 au 12/04/2024 à Chamalières

Méthodes pédagogiques

Alternance d'apports théoriques, de mises en situation pratique et de stages en entreprise

Modalités d'évaluation

- Évaluation orale et/ou écrite au cours de la formation
- Examens blancs
- Évaluation de la période en entreprise
- Contrôle en cours de formation
- Examen final

Validation

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

Modalité de financement

- Financement Pôle Emploi

Tarif

Financement Pôle Emploi
Complément sur le tarif : personnalisable en fonction du statut du candidat

Résultat(s)

Taux de réussite 88 % (2023) Taux de satisfaction 99 % (2023)

code RNCP ou RS

RNCP 38663

Certificateur et date de la certification

Ministère du travail du plein emploi et de l'insertion - 22-02-2024

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

Lycée des Métiers de l'Hôtellerie, de la Restauration
et du Tourisme de Chamalières
Voie romaine
63400 - Chamalières

Contact
Céline TAILLEFUMIER
04 73 26 35 06
greta-auvergne@ac-clermont.fr


**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**
*Liberté
Égalité
Fraternité*

RÉSEAU
greta
AUVERGNE