

Titre professionnel agent(e) de restauration

Date de mise à jour : 25/03/2020 | Identifiant OffreInfo : 10_19544

Information
fournie par :
Emfor
Bourgogne
Franche-Comté

Certification et éligibilité au compte personnel de formation

Titre professionnel agent(e) de restauration - Code CertifInfo 88687

- Éligibilité CPF : Code 247048 | Début de validité 02/01/2019

Objectifs, programme, validation de la formation

Objectifs

-

Effectuer la réception des
matières premières-

Réaliser les premiers traitements
des produits alimentaires-

Assembler et accommoder diverses
gammes de produits-

Dresser des hors d'œuvre, des
desserts, des préparations de type snacking-

Assurer l'agencement de la salle à
manger-

Respecter les consignes
d'entreprises-

Respecter les règles d'hygiènes et
de sécurités alimentaires-

Préparer des mets simples froids
et chauds-

Réaliser des cuissons en se
conformant à des normes de réalisation-

Assurer la distribution des
productions culinaires-

Remettre en température des PCEA-
Effectuer des cuissons au gril et
à la friteuse-
Enregistrement du contenu des
plateaux-
Procéder à l'encaissement des
clients-
Effectuer le lavage de la batterie
cuisine et de la vaisselle - Nettoyer les différents postes

Programme de la formation

Préparer en
assemblage des hors d'œuvre, des desserts et des préparations de type
«snacking » 1. Préparer les matières alimentaires destinées à la
transformation et à l'assemblage-
Les produits alimentaires sont
transformés en respectant les techniques culinaires-
Les quantités demandées sont
respectées-
La cuisson des produits des
différentes gammes respecte les techniques demandées-
L'utilisation des matériels électromécaniques
et de la coutellerie est maîtrisée- Les matériels électromécaniques et
la coutellerie sont utilisées en respectant les consignes de sécurité 2. Réaliser l'assemblage
et le dressage des
hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type « snacking »-
L'assemblage des mets est conforme
aux consignes écrites ou orales-
Les préparations culinaires sont
dressées et décorées harmonieusement-
La quantité de préparation
demandée est respectée Réaliser des
grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à
l'avance PCEA1.Effectuer
la remise en température des préparations culinaires élaborées à l'avance PCEA- Les
PCEA sont remis et maintenus en température conformément à la réglementation- Les
consignes de remise et maintien en température sont respectées- Les
matériels de remise en température sont utilisés efficacement2.
Assurer une production culinaire au poste grillade- Les préparations culinaires sont
effectuées dans
le respect des consignes- Les matériels de cuisson sont utilisés
efficacement (gril, friteuse, plaque à snacker)- La cuisson des grillades, et des garnitures

correspond à la commande des clients- Les appoints de cuisson sont respectés- Les règles de la communication avec le client sont respectées

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

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

L'entretien de la salle à manger, de ses annexes et du matériel est effectué suivant les consignes du plan de nettoyage-

- le mobilier et le matériel sont nettoyés avec les produits adéquats-

Les mises en place de la salle à manger et des présentoirs sont conformes aux consignes données

2. Réaliser la mise en place de la distribution et assurer le service aux postes froids et chauds-

L'approvisionnement des linéaires et des comptoirs correspond aux règles de présentations de l'entreprise-

Le réapprovisionnement est effectué tout au long du service en maintenant un choix représentatif des productions du jour-

Le contrôle des températures des productions culinaires est effectué au cours du service-

La gestion des invendus est réalisée conformément à la législation en vigueur et les consignes de l'entreprise-

Le service est assuré efficacement

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

La facturation et l'encaissement correspondent à la commande des clients-

Validation et sanction

Evaluation en cours de formation et épreuve terminale

La validation des 4 Certificats de Compétences Professionnelles, permet l'obtention du Titre CCP 1 : Préparer en assemblage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type « snacking »

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

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

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

Type de formation

Certification

Niveau de sortie

Niveau IV (Bac)

Métiers visés

Code Rome

- G1603 : Personnel polyvalent en restauration

Durée, rythme, financement

Modalités pédagogiques

Le parcours est individualisé et modularisé

Durée

, 280 heures en entreprise

Conventionnement : Non

Financier(s)

Conditions d'accès

Public(s)

Demandeur d'emploi, Public de la formation initiale, Public en emploi, Salarié, Tout public

Modalités de recrutement et d'admission

Niveau d'entrée : Information non communiquée

Conditions spécifiques et prérequis

-

Modalités d'accès

Accessible en contrat d'apprentissage

Accessible en contrat de professionnalisation

Lieu de réalisation de l'action

formation entièrement présentielle

Adresse

PLACE PIERRE JEANNIN

13 RUE DES HALLES

71150 - Chagny

Responsable : PROM'HOTE BOURGOGNE - IFITEL

Téléphone fixe : 03 85 91 27 32

Contactez l'organisme

Contacts

Contact sur la formation

Responsable :

Téléphone fixe :

fax :

Site web :

Contactez l'organisme

Contactez l'organisme formateur

PROM'HOTE BOURGOGNE - IFITEL

SIRET: 31513169800120

71150 Chagny

Responsable :

Téléphone fixe : 03 85 91 27 32

Site web : <http://promhote.net>

Contactez l'organisme

Période prévisibles de déroulement des sessions

du 01/01/2020 au 31/12/2020

débutant le : 01/01/2020

Adresse d'inscription

PLACE PIERRE JEANNIN

13 RUE DES HALLES

71150 - Chagny

Etat du recrutement : Information non disponible

Modalités : Entrées/sorties permanentes du 02/01/2019 au 31/12/2019

débutant le : 02/01/2019

Adresse d'inscription

PLACE PIERRE JEANNIN

13 RUE DES HALLES

71150 - Chagny

Etat du recrutement : Information non disponible

Modalités : Entrées/sorties permanentes du 01/01/2018 au 31/12/2018

débutant le : 01/01/2018

Adresse d'inscription

PLACE PIERRE JEANNIN

13 RUE DES HALLES

71150 - Chagny

Etat du recrutement : Information non disponible

Modalités : Entrées/sorties permanentes

Organisme responsable

PROM'HOTE BOURGOGNE - IFITEL

SIRET : 31513169800120

Adresse

PLACE PIERRE JEANNIN

13 RUE DES HALLES

71150 - Chagny

Téléphone fixe : 03 85 91 27 32

Contactez l'organisme