

FORMATION RESTAURATION

envergure[®]
révélateur de compétences

AGENT DE RESTAURATION



Objectifs

- ✓ Préparer en assemblage des hors d'œuvre et des desserts
- ✓ Accueillir les clients
- ✓ Approvisionner et distribuer les plats en self-service
- ✓ Réaliser des grillades et des sautés minute devant le client et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance
- ✓ Acquérir les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)
- ✓ Réaliser le lavage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle



ALIMENTEZ VOTRE VIE !
Vos compétences prennent de l'Envergure !

Pour vous inscrire
à une réunion d'information

Contactez nous :
02 99 33 21 61

magali.micallef@envergure.eu

Contenu Pédagogique

MODULE 1 :

S'initier aux techniques culinaires de bases

MODULE 2 :

Préparer les matières premières alimentaires et réaliser l'assemblage et le dressage des hors-d'œuvre et desserts et des préparations de type snacking

MODULE 3 :

Accueillir les clients, distribuer les plats en restauration self-service et réaliser le lavage en machine de la vaisselle

MODULE 4 :

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

MODULE 5 :

Méthode HACCP et prévention des risques professionnels

MODULE 6 :

Sauveteur Secouriste au travail (SST)



Pré-requis

- ✓ Accepter les horaires décalés et le travail les week-ends
- ✓ Supporter un rythme de travail rapide et la station debout
- ✓ Bonne compréhension écrite et orale du français et bonne élocution
- ✓ Maîtriser les opérations de bases en mathématiques
- ✓ Sens du service
- ✓ Demandeur d'emploi



Certification

Titre Professionnel
Agent de restauration Niv.3



Durée

TOTAL 627 heures

522 h en centre de formation
105 h en Stage entreprise



Effectif par session

Minimum : **10** Maximum : **12**



Lieu de formation

ENVERGURE

Juvisy sur Orges
Brétigny sur Orges



Modalités d'accès

- ✓ Tests écrit d'évaluation
- ✓ Entretien individuel de motivation
- ✓ Formation accessible aux personnes en situation de handicap

Moyens pédagogiques

Formation modulaire et Accompagnement personnalisé
Salle de cours + plateau technique

RESPONSABLE DE PÔLE :
M Jean Christophe BARBAUX