

AGENT DE RESTAURATION

Titre Professionnel du Ministère du travail

NIVEAU
CAP



HÔTELLERIE RESTAURATION

Eligible
au CPF

CCI Sud Formation
CFA OCCITANIE

100 diplômes
du CAP au BAC+5

16 établissements
en Occitanie
d'embauche

85% 3 mois après
l'obtention
du diplôme

87% de réussite
aux examens

HÔTELLERIE RESTAURATION

PROGRAMME

■ SAVOIR PRÉPARER EN ASSEMBLAGE DES HORS-D'ŒUVRE, DES DESSERTS ET DES PRÉPARATIONS DE TYPE SNACKING EN INTEGRANT DANS SA PRATIQUE LES DIRECTIVES DE LA LEGISLATION ET DE LA DEMARCHE HACCP.

■ SAVOIR ACCUEILLIR LES CLIENTS, ET DISTRIBUER LES PLATS EN RESTAURATION SELF-SERVICE :

- EFFECTUER LA MISE EN PLACE DE LA SALLE A MANGER DU SELF-SERVICE ET DES ANNEXES. RÉALISER LA MISE EN PLACE DE LA DISTRIBUTION, ASSURER LE SERVICE AUX POSTES FROIDS ET CHAUDS EN APPLIQUANT LES PROCÉDURES EN DISTRIBUTION SELF-SERVICE POUR LES PCA EN LAISON FROIDE ET LAISON CHAUDE.

- DÉVELOPPER UN COMPORTEMENT COMMERCIAL AU CONTACT DES CLIENTS EN RESTAURATION.

■ SAVOIR RÉALISER LE NETTOYAGE DE LA BATTERIE DE CUISINE ET LE LAVAGE EN MACHINE DE LA VAISSELLE

■ SAVOIR RÉALISER DES GRILLADES ET REMETTRE EN TEMPÉRATURE DES PRÉPARATIONS CULINAIRES ELABORÉES À L'AVANCE (POEA) EN CONTRÔLANT LA TRAÇABILITÉ ET LA QUALITÉ. CUIRE DES GRILLADES SIMPLES ET EFFECTUER LES CUISSONS EN FRITURE DEVANT LE CLIENT EN DISTRIBUTION SELF-SERVICE. EFFECTUER CES REMISES EN TEMPÉRATURE ET LES MAINTENIR À TEMPÉRATURE CONFORMÈMENT À LA LEGISLATION.

■ SAVOIR RÉALISER LES OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES DES LEGUMES (DÉCONDITIONNER, ÉPLUCHER, LAVER, TALLER) ET DES CUISSONS SIMPLES (À LA VAPEUR, POCHER, SAUTER, GRILLER, FRIRE AU FOUR), CONFECTIONNER DES BEURRES COMPOSÉS ET SAUCES DE BASE SIMPLES ET AMÉLIORER LES SAUCES À BASE DE PRODUITS ALIMENTAIRES INTERMÉDIAIRES.

■ SAVOIR TRAVAILLER EN ÉQUIPE

■ LA MÉTHODE HACCP ET LES RÉGLEMENTATIONS ENVIRONNEMENTALES

STATUT/COÛT DE LA FORMATION

STATUT > Salarié en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation, rémunéré en fonction de son âge et de son année de formation.
COÛT DE LA FORMATION > Formation financée par France Compétences et les OPCO.

DURÉE DE LA FORMATION

DURÉE > 400 h sur 9 mois

MODALITÉS DE L'ALTERNANCE >

Formation du 2 mars au 10 avril puis du 19 octobre au 26 novembre 2020
Entreprise du 11 avril au 18 octobre

APRÈS LA FORMATION

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE AU SEIN DU RÉSEAU

→ CAP Cuisine

LES MÉTIERS POSSIBLES

→ Employé de restauration

→ Agent de restauration

→ Agent de restauration collective

→ Employé de cafétéria

LIEU DE FORMATION

Cette formation vous est proposée sur le village Vacances ULVF les Romarins - 4 avenue des Gamgues - 11560 ST Pierre la Mer



Formation dans l'Aude

ST Pierre la Mer = logement en site et repas de midi fournis

Postes localisés sur toute la

France (nourris et logés).

www.sudformation.cci.fr

CCI Sud Formation
CFA OCCITANIE

Candidatures : recrutement@vacanws-uvf.fr