RESTAURATION

Agent polyvalent de restauration

Permettre aux participants de découvrir le métier d'agent polyvalent de restauration et de mener à bien des activités qui nécessitent de la pluri-compétence, soit en cuisine, soit aux linéaires ou en salle

Objectifs :

- Découvrir les différentes fonctions de l'agent de restauration
- Appréhender les différents postes
- Pouvoir se positionner sur ce métier avec plus d'assurance

Contenu et déroulé pédagogique :

- En cuisine :
  - Préparer des plats simples froids ou chauds avec des produits déjà prêts (sauces en poudre, légumes surgelés, viandes précuites…)
  - Réceptionner et stocker des aliments et mets préparés, vérifier leur qualité
  - Gérer les stocks
- En service :
  - Mettre en valeur les produits, les espaces de distribution et de vente
  - Disposer les plats et boissons sur les présentoirs
  - Réapprovisionner les espaces de distribution ou de vente et afficher le prix des produits
  - Entretenir les locaux et les équipements
- En commerce :
  - Accueillir le client, le conseiller, le servir
  - Présenter des produits à consommer sur place ou à emporter
  - Prendre les commandes et éventuellement encaisser le client
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
- Démarche HACCP, contrôles, auto contrôles

Durée : 5 jours soit 30 heures

Prérequis : Aucun

Accessibilité :

Travailleurs(ses) d'ESAT
et Salariés(ées) d'EA

Modalités pédagogiques :

- Coaching sur site
- Livret pédagogique
- Supports pédagogiques illustrés, accessibles en Facile à Lire et à Comprendre
- Personnalisation de la formation
- Méthodes et outils pédagogiques co-construits avec l'environnement de travail
- Mise en situation

Modalités d'évaluation et de suivi :

- Evaluation pratique en fin de formation des gestes techniques ou professionnels
- Evaluation en fin de formation des savoirs-être et des savoirs-faire relationnels
- Grille d'évaluation et bilan personnalisé des acquis transmis à l'établissement
- Attestation de formation délivrée à l'issue de la formation

Modalités et délai d'accès :

- Formation dans votre établissement
- Inscription auprès d'AGAP

Tarif :

Nous consulter

Contact(s) :

Héléna GIULIANO
Responsable formation
0366729030
helena.giuliano@agap-npdc.fr