

LES TITRES PRO

AGENT DE RESTAURATION

DURÉE

6 mois de formation
dont 1 mois de stage

LIEU DE FORMATION

23, rue Michael Faraday
37170 Chambray-Lès-Tours

FINANCEMENT

CPF, CPF de transition,
CIF CDD, financements
pôle emploi...

NIVEAU

Niveau V (CAP)



Yann LEMELLETIER
31, rue des martyrs
37300 Joué-Lès-Tours
02 47 67 65 18
contact@antee-formation.com



Anteeformation
apprendre autrement

● LE MÉTIER

Au sein d'organismes dédiés à la restauration, l'agent polyvalent de restauration intervient dans plusieurs domaines : préparation et assemblage culinaire, réalisation de recettes simples, approvisionnement des espaces de restauration, distribution des repas à la rampe et service en salle, gestion des stocks, dans le respect rigoureux des normes de qualité, des règles relatives à l'hygiène alimentaire (HACCP) et à la sécurité du travail. Au sein d'organismes mixtes « restauration, loisirs et hôtellerie », il est amené à travailler dans le domaine de la vente.

● EMPLOIS VISÉS

L'agent polyvalent de restauration travaille dans tous types de structures de restauration et d'hôtellerie. Il exerce son activité au sein d'une équipe pluridisciplinaire, dans diverses structures : organismes de restauration, organismes mixtes « restauration-hôtellerie-loisirs ».



● PRÉREQUIS

Cette formation est ouverte à toutes les personnes motivées et passionnées par le domaine de la restauration.

● CONTENU

Module 1 : Préparer en assemblage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type « snacking »

- Préparer les matières premières alimentaires destinées à la transformation et à l'assemblage.
- Réaliser l'assemblage et le dressage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type « snacking ».

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

- Effectuer la remise en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA).
- Assurer une production culinaire au poste grillade.

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

- Effectuer la mise en place de la salle à manger du self-service.
- Réaliser la mise en place de la distribution et assurer le service aux postes froids et chauds.
- Enregistrer le contenu des plateaux et des préparations de type « snacking » et effectuer l'encaissement.

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

- Assurer le nettoyage de la batterie de cuisine.
- Assurer la conduite du lavage en machine de la vaisselle.