

CUISINIER / CUISINIÈRE

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



Antée formation
apprendre autrement

● LE MÉTIER

Le (la) cuisinier(ère) réalise des productions culinaires et assure leur présentation dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité dans le but de satisfaire une clientèle. Sa prestation contribue à véhiculer une image positive de l'entreprise. Le (la) cuisinier(ère) peut assurer la conception des menus et de la carte, l'élaboration de nouvelles recettes, l'achat et le stockage des produits, le conditionnement et la distribution de la production.

● EMPLOIS VISÉS

La restauration est un secteur qui recrute. Débouchés : Cuisinier / Commis de cuisine / Pâtissier



● PRÉREQUIS

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

● CONTENU

Module 1 : Préparer, cuire et dresser des hors d'œuvre et des entrées chaudes

- Réaliser les opérations de mise en place pour la production des hors-d'œuvre et des entrées.
- Réaliser les cuissons des hors-d'œuvre et des entrées.
- Assembler et dresser des hors-d'œuvre et des entrées.

Module 2 : Réaliser une production culinaire de masse en intégrant les techniques de la liaison froide et chaude

- Réaliser les opérations de mise en place liées à la production culinaire de « masse ».
- Réaliser des cuissons en production culinaire de « masse ».
- Assurer la distribution en liaison froide et chaude.

Module 3 : Préparer et cuire des plats au poste chaud

- Réaliser les opérations de mise en place au poste chaud.
- Réaliser les cuissons au poste chaud.
- Assurer le dressage et l'envoi au poste chaud.

Module 4 : Élaborer des pâtisseries et entremets de restaurants

- Réaliser les opérations de mise en place et de cuisson des desserts de restaurant.
- Assembler et dresser des desserts de restaurant.

SERVEUR / SERVEUSE

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)



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



Antée formation
apprendre autrement

● LE MÉTIER

Le serveur (la serveuse) en restauration entretient et met en place les locaux et les équipements, accueille le client, lui propose des mets et des boissons, prend la commande et assure le service. Le serveur (la serveuse) en restauration est en contact permanent avec la clientèle et les équipes de restauration. Ce métier s'exerce dans des établissements de type restaurant traditionnel, gastronomique ou à thème, dans des brasseries, chez des traiteurs et dans la restauration mobile.

● EMPLOIS VISÉS

La restauration est un secteur qui recrute.

Débouchés : Serveur(se) / Commis de restaurant / Demi-chef de rang / Chef de rang



● PRÉREQUIS

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

● CONTENU

Module 1 : Réaliser les travaux préalables au service en restauration

- Nettoyer et entretenir les espaces de restauration et les locaux annexes.
- Mettre en place les espaces de restauration et les locaux annexes.
- Mettre en place les différents types de buffet.

Module 2 : Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande en français et en anglais

- Accueillir la clientèle en français et en anglais.
- Présenter cartes et menus en français et en anglais, prendre la commande et la communiquer aux services concernés.

Module 3 : Réaliser le service en restauration

- Préparer et servir les boissons en respectant les règles de service.
- Effectuer les différents types de service à table et au buffet.
- Préparer et vérifier une addition et l'encaisser.

Compétences transversales de l'emploi

- Mobiliser un comportement orienté client et une posture de service en restauration.
- Communiquer oralement dans le cadre de la restauration.
- Travailler en équipe en restauration.

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



Antée formation
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.