

CQP : AGENT DE RESTAURATION EN ALTERNANCE



PROGRAMME DE FORMATION

DOMAINE

- ✧ Rome : G1603
- ✧ Code CPF : 247048
- ✧ Format code : 42725/42791/42729
- ✧ Réf IFREC : IFR11

LES OBJECTIFS PROFESSIONNELS

A l'issue de la formation, le stagiaire saura :

Préparer en assemblage des hors-d'œuvre et des desserts

Accueillir les clients, approvisionner et distribuer les plats en restauration self-service

Réaliser des grillades et des sautés minute devant le client et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (P.C.E.A.)

Réaliser le lavage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle

DURÉE / TYPE DE FORMATION

- ✧ 12 mois environ
- ✧ Présentiel ou Distanciel
- ✧ 12 participants maximum

PUBLIC CONCERNÉ & PRÉREQUIS

- ✧ Tout public
- ✧ Savoir lire, écrire et compter

TARIF

- ✧ Nous consulter

IFREC trouve avec vous la solution de financement adaptée à votre profil, et prend en charge les étapes administratives liées au financement dès votre inscription.

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET RESSOURCES

Exposés théoriques et cas pratiques reposant sur de la mise en situation.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Auto-évaluation de positionnement par entretien ou questionnaire.

Auto-évaluation des acquis de la formation par questionnaire amenant à une réflexion sur un plan d'actions.

RECOMMANDATION, CONCLUSION ET CERTIFICATION

La formation est ponctuée d'une attestation de fin de formation délivrée par l'organisme de formation IFREC.

Y seront précisés les objectifs pédagogiques, le nombre d'heures totales de la formation, la validation des acquis ainsi que la date.

OUTILS PÉDAGOGIQUES

Méthode pédagogique active, utilisée avec l'outil d'apprentissage basé sur l'expérience, l'observation, la réflexion et l'application.

RÉFÉRENT : DANIEL COLLET

Formateur expert

20 ans d'expérience en formation professionnelle en cuisine et hygiène alimentaire.

43 ans d'expérience en restauration.

ACQUERIR LES TECHNIQUES CULINAIRES DE BASE

- ✧ Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène et le système HACCP
- ✧ Réaliser les opérations de prétraitement des fruits et légumes : déconditionnement, épluchage, lavage/désinfection
- ✧ Tailler les légumes manuellement et électro mécaniquement
- ✧ Cuire des légumes et des féculents
- ✧ Réaliser des sauces froides et chaudes
- ✧ Réaliser des cuissons d'œufs, de pièces de viandes, de volailles et de poissons
- ✧ Réaliser des pâtes, des crèmes et appareils de base sucrés et salés

PRÉPARER EN ASSEMBLAGE DES HORS-D'ŒUVRE, DES DESSERTS ET DES PRÉPARATIONS DE TYPE SNACKING

- ✧ Réaliser les opérations préliminaires des hors-d'œuvre, des desserts et des produits snacking
- ✧ Réaliser des cuissons pour les hors-d'œuvre, les desserts et les produits snacking
- ✧ Assembler et dresser des hors-d'œuvre, des desserts et des produits snacking

REALISER DES GRILLADES ET REMETTRE EN TEMPERATURE DES PREPARATIONS CULINAIRES ELABOREES A L'AVANCE (PCEA)

- ✧ Réaliser une production culinaire au poste grillade et snacking : la posture commerciale au poste grillade et snacking, cuisson au gril et à la plancha, fritures de différents produits, assemblage des produits snackings chauds, dressage et service des grillades garnies et snacking chauds.
- ✧ Effectuer la remise en température des préparations culinaires élaborées à l'avance : respect des procédures de remise en température et enregistrement de la traçabilité

ACCUEILLIR LES CLIENTS ET DISTRIBUER LES PLATS EN RESTAURATION SELF-SERVICE

- ✧ Effectuer la mise en place en restauration self-service : mises en place de la salle à manger et des postes de distribution, respect des procédures et enregistrement de la traçabilité
- ✧ Assurer le service en restauration self-service : la posture commerciale aux postes de distribution et au poste caisse, service et distribution aux postes froids et chauds, enregistrement des ventes et encaissement

MODALITES DE LA FORMATION

ADMISSION

Entretien téléphonique et/ou physique de pré admission avec un formateur professionnel de l'IFREC. Échange sur les problématiques rencontrés et les objectifs.

Satisfaire au test de positionnement.

Délai d'inscription de 7 jours avant le début de la formation.

LIEU DE FORMATION

En intra entreprise

Salles de formation situées à Châteauneuf -les-Martigues (13220), Martigues (13500), et Marignane (13700).

Les lieux de formation sont susceptibles de changer.

ACCESSIBILITÉS AUX PERSONNES EN SITUATION D'HANDICAP

Nous réalisons des études préalables pour adapter les locaux, les modalités pédagogique et l'animation en fonction des demandes.

Nous mettrons tout en œuvre pour nous tourner vers nos partenaires spécialisés.

CONTACT

Daniel COLLET, référent pédagogique handicap et qualité au sein d'IFREC.

06.75.61.44.44.

contact@ifrec13.com