

En résumé

Démarquez-vous avec le titre professionnel d'Agent de Restauration et faites de votre passion pour la gastronomie votre métier !

Devenez un maître de l'accueil, de la gestion et de la satisfaction client, prêt à offrir des expériences culinaires inoubliables.

Rejoignez notre formation et devenez l'atout indispensable des établissements de restauration les plus prestigieux. Prêt à servir l'excellence ?

Cette formation est proposée en collaboration avec le [Campus de l'alternance](#).

Cette formation est éligible au CPF. Inscrivez-vous sur "[Mon Compte Formation](#)".

Objectifs :

BLOC 01

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.

BLOC 02

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.

BLOC 03

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.

BLOC 4

Réaliser le nettoyage 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.

Prérequis :

4 620 €

Durée et tarif à ajuster selon le calendrier de rentrée

 385 heures en 1 an

 Titre Professionnel

 Éligible au CPF

 Formation certifiante

Dates et villes

Grenoble - 04 76 28 29 28

Sessions à venir - Nous contacter



Ne pas être en situation d'illettrisme.

Disposer de ses propres Equipements de Protection Individuelle.

Participants :

Salarié, demandeur d'emploi, particulier.

Effectifs :

Formation de 12 à 15 participants en moyenne.

Intervenants :

Formateurs et enseignants experts.

Tous nos formateurs répondent aux normes exigées par notre système qualité.

Le contenu

Enseignement professionnel

Travaux pratiques.

Technologie professionnelle.

Prévention Santé et Environnement.

Hygiène.



Méthodes, moyens et suivi

Méthodes pédagogiques et moyens techniques

Restaurant d'application.

Centre de ressources : documentations, annales, sujets d'examens.

Salles informatiques.

Moyen d'appréciation de l'action

Le stagiaire est soumis à des mises en situations, des exercices pratiques, des analyses de ses pratiques dans une pédagogie active et participative permettant un contrôle continu de sa progression et du développement de connaissances et de compétences acquises conformément aux objectifs visés.

Suivi de l'action

Lors de l'exécution de la formation, une feuille de présence par séance devra être signée par le stagiaire.

Modalité d'évaluation

Les compétences des candidats sont évaluées par un jury au vu :

D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s).

D'un dossier faisant état des pratiques professionnelles du candidat.

Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.

Modalité de l'acquisition de la certification

Le titre professionnel est composé de deux blocs de compétences dénommés certificats de compétences professionnelles (CCP) qui correspondent aux activités précédemment énumérées.

Le titre professionnel peut être complété par un ou plusieurs blocs de compétences sanctionnés par des certificats complémentaires de spécialisation (CCS) précédemment mentionnés.

Le titre professionnel est accessible par capitalisation de certificats de compétences professionnelles (CCP) ou suite à un parcours de formation (conformément aux dispositions prévues dans l'arrêté du 22 décembre 2015 modifié, relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel du Ministère chargé de l'emploi).

Accessibilité

Dans le cas où vous mobilisez votre CPF (Compte Personnel de Formation) pour financer cette formation, l'inscription est possible jusqu'à 15 jours avant le début de la session.

Pour un financement Pôle Emploi ou Transition Pro, nous contacter.

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Dans le cadre de la charte H+, CCI Formation est un relais auprès des acteurs du handicap pour répondre le mieux possible à votre demande de formation. N'hésitez pas à prendre contact avec notre référente pour que nous étudions votre demande.



Lieu de la formation

Campus de l'alternance - 10 Rue Aimé Pupin, 38100 Grenoble.

Partenaires



5 - 7 Place Robert Schuman - 38000 Grenoble - France
T. 04 76 28 29 28 - F. 04 76 28 29 78 - ccifformation@grenoble.cci.fr
www.ccifformation-grenoble.fr
Siret : 183 830 017 00236 - Code NAF : 8532Z



■ ■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
La certification qualité a été délivrée au titre
des catégories d'actions suivantes :
ACTIONS DE FORMATION
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE



n° 000 743 4