

Fiche résumé du Titre professionnel Agent de restauration

Date de la formation ; Du 12/12/2022 au 26/05/2023

Lieu de la formation ; Lycée Nelson Mandela - 8 Rue Julien Pranville - 91150 Étampes

Découpage pédagogique ;

Matières	Contenus	Heures en Présentiel	Heures en Distanciel
Communication professionnelle	Maîtriser les codes de communication verbale et non verbale en entreprise. Améliorer la communication orale et écrite.	35h	7h
Sauveteur Secouriste du Travail (SST)	Formation donné par un intervenant extérieur.	14h	
Dossier professionnel	Encadrement, méthodologie et aide à la rédaction du dossier professionnel	21h	7h
HACCP-Sécurité alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> Intégrer dans sa pratique les directives de la législation et de la démarche HACCP en matière de sécurité alimentaire S'initier aux règles d'hygiène et de sécurité alimentaires s'inscrivant dans le plan de maîtrise sanitaire (PMS) Connaître les produits d'entretien et leur application S'initier aux procédures HACCP aux différents postes de travail Participer à la conception du plan de nettoyage de la cuisine et de ses annexes dans une démarche de type HACCP S'initier à l'entretien des locaux et matériels en restauration 	28h	
CCP - Préparer les matières premières alimentaires et réaliser l'assemblage et le dressage des hors-d'oeuvre, des desserts et des préparations de	<ul style="list-style-type: none"> Techniques de base en cuisine et self-service Utiliser des matériels électromécaniques Organiser son travail Connaitre et réaliser les opérations préliminaires des légumes et des fruits, des cuissons simples de légumes, de viande, volailles et poissons, des pâtes, crèmes et 	45h	7h

type "snacking " Partie 1	<p>appareils sucrés et salés en utilisant les produits d'assemblage</p> <ul style="list-style-type: none"> • Connaitre et confectionner des beurres composés et sauces de base simples et améliorer les sauces à base de produits alimentaires intermédiaires 		
CCP - Préparer les matières premières alimentaires et réaliser l'assemblage et le dressage des hors-d'oeuvre, des desserts et des préparations de type "snacking " Partie 2	<ul style="list-style-type: none"> • Réaliser les opérations préliminaires des légumes et des fruits • Réaliser des pâtes, crèmes et appareils salés et sucrés en utilisant les produits d'assemblage • Réaliser des cuissons simples de légumes • Réaliser des cuissons simples de viandes, volailles et poissons (à la vapeur, pocher, sauter, griller, frire, au four) • Confectionner des beurres composés et sauces de base simples et améliorer les sauces à base de Produits Alimentaires Intermédiaires • Assembler, dresser et présenter des hors-d'oeuvre et desserts en valorisant les produits alimentaires intermédiaires 	46h	7h
CCP -Accueillir les clients et assurer le service en distribution self-service	<ul style="list-style-type: none"> • Effectuer la mise en place de la salle à manger du self-service et des annexes • Mettre en place la salle à manger du self-service • Réaliser la mise en place de la distribution • Assurer le service aux postes froids et chauds • Appliquer et valider les procédures en distribution self-service pour les PCEA en liaison froide et liaison chaude • Accueillir la clientèle Développer un comportement commercial au contact des clients en restauration • Enregistrer (typer) le contenu des plateaux repas commandés et effectuer l'encaissement • Utiliser une caisse enregistreuse 	98h	7h
CCP - Réaliser des grillades et	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier la conformité des PCEA en contrôlant la traçabilité et la qualité 	63h	7h

remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)	<ul style="list-style-type: none"> • Effectuer les remises en température des PCEA et les maintenir à température conformément à la législation • Réaliser les opérations préliminaires des légumes Réaliser des cuissons simples de légumes • Confectionner des beurres composés et sauces de base simples et améliorer les sauces à base de PAI • Cuire des grillades et effectuer les cuissons en friture devant le client en distribution self-service Réaliser des préparations de type "snacking" 		
CCP - Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyer la batterie de cuisine en utilisant les produits et les matériels adaptés aux salissures et la ranger aux endroits appropriés. • Assurer la conduite du lavage en machine de la vaisselle et effectuer son entreposage en fonction des besoins 	42h	
Techniques de recherche d'emploi Insertion professionnelle	<p>Accompagnement pour l'insertion vers l'emploi :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Etat des lieux : mise à plat du parcours, cibler le marché 2. Positionnement et argumentation : se positionner sur un projet professionnel clair et précis et construire un argumentaire détaillé et adapté 3. Prospection : identifier les bonnes cibles, se créer un réseau. 4. Construction des outils : CV , lettres de motivation, argumentaire 5. Communication : Argumenter les candidatures. 6. Suivi des démarches : Organiser, planifier et optimiser ses recherches d'emploi 	21h	7h
Module de développement durable	<p>Appréhender les enjeux du développement durable appliqués à la vie courante et au domaine de la restauration Enjeux, consommation raisonnée, discriminations, égalité F/H, économie verte, énergie, transports, gestion eau/déchets, prévention santé , biodiversité, démarche éco-responsable.</p>	0h	7h

Compétences numériques & Prise en main de gret@distance	Se repérer dans l'environnement internet et effectuer une recherche (métier, secteur professionnel, offres d'emploi, moteurs de recherches, ...) Utiliser internet et les réseaux sociaux pour communiquer S'initier aux compétences numériques spécifiques attendues par le métier S'initier à l'utilisation des outils bureautique Prise en main de la plateforme de formation gret@distance Intégrer une séquence ou un cours en distanciel afin de travailler en ligne	14h	7h
---------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----	----

Méthodes Pédagogiques pour les certificats de compétences professionnelles :

Formation essentiellement pratique (ateliers, simulations, mises en situation, résolution de problèmes, analyse réflexive) L'apprenant va travailler avec son formateur, en petit ou groupe complet, seul ou en binôme sur différents objets d'apprentissage et ressources, au sein de plusieurs collectifs et espaces du centre : ateliers, salles de cours, lieux ressources.

La formation est personnalisée avec des apports théoriques, démonstrations, questionnements, confrontation entre pairs, vérification des acquis.

Supports de cours validés EN, plateforme gret@distance et MoDIAL