



LA GRANDE CLASSE

Agent de restauration

« La polyvalence au service de la qualité »

2020-2022

Avec le soutien de



Descriptif du parcours

Le parcours Agent de restauration se définit par la polyvalence de ses actions. En plus de maîtriser les techniques culinaires de base, aussi bien en matière de sécurité alimentaire et sanitaire, l'agent de restauration pourra être amené à préparer les matières premières alimentaires, à réaliser l'assemblage et le dressage des plats. Il veille également au contrôle de la traçabilité et de la qualité des préparations culinaires. L'accueil des clients, la distribution des plats et le dressage de la table font également partie des tâches à maîtriser. Ce parcours permet la prise de connaissance de l'environnement professionnel, des cours théoriques avec sensibilisation au développement durable.



DURÉE

5 mois



MODALITÉS

Présentiel/Distanciel
(Blended-learning)



PRÉ-REQUIS

Niveau A1.1 du CECL



CERTIFICATIONS

HACCP / CléA

Programme

- | | |
|---------------------|---|
| > Formation FOS : | «Français Sur Objectifs Restauration» |
| > Formation CléA : | Socle de connaissances et de compétences de bases professionnelles |
| > Formation HACCP : | Hazard Analysis Critical Control Point -
Méthode et principes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments |



Objectifs



- Maîtriser les compétences linguistiques nécessaires à l'exercice du métier
- Acquérir du vocabulaire lié à l'environnement professionnel
- Réserver, accueillir et installer un client
- Comprendre les directives formulées par téléphone par un professionnel ou un client
- Rendre-compte des réclamations
- Comprendre et appliquer des règles de sécurité
- Identifier les acteurs de la prévention et être capable de contacter les secours
- Sensibiliser le personnel aux enjeux liés à l'hygiène
- Connaître la réglementation sur les allergènes
- Mettre en place des outils préventifs dans leur établissement
- Informer leur personnel sur les risques liés aux allergènes

CONTACT



TEL : 01 40 10 27 22

COORDINATRICE

Myriam HAMEK

myriam.hamek@lagrandeclasse.fr

CHEF DE PROJET

Daouda TOURE

daouda.toure@lagrandeclasse.fr

ACCUEIL PHYSIQUE

La Grande Classe :

- 9 Rue de Saint-Denis, 93400 Saint-Ouen
- 51 rue Gaston Lauriau, 93100 Montreuil

APIFOP : 43 Rue du Commandant Rolland, 93350 Le Bourget

Avec le soutien de



PRÉFET
DE LA RÉGION
ÎLE-DE-FRANCE