



MODALITÉ DE LA FORMATION

- Présentiel.
- Possibilité d'entrer en formation à tout moment.

DURÉE DE LA FORMATION

12 mois.

PUBLIC

- Tout public ayant idéalement une première approche du milieu professionnel.
- Accessibilité à tout pour tous.

PRÉREQUIS

- Être âgé de 16 ans minimum.
- Niveau 3ème requis.

FORMATEUR

Professionnel confirmé dans l'exercice de ses fonctions, avec les compétences pédagogiques à mettre en œuvre les formations.

MÉTHODOLOGIE ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Cours théoriques et formation pratique sur plateau technique.

SUIVI ET ÉVALUATION

- Évaluation en cours de formation sur des cas pratiques en centre et en entreprise.
- Diplôme délivré par une commission paritaire sur la base du suivi en continu des compétences acquises en centre de formation et en entreprise, et d'une évaluation finale par un binôme de jury.
- Délivrance d'un diplôme de la branche professionnelle.
- Possibilité de valider l'intégralité, un ou plusieurs blocs de compétences.

OBJECTIFS

- Participer à la réception et à l'approvisionnement des produits.
- Effectuer certaines préparations culinaires.
- Approvisionner les linéaires.
- Accueillir les clients et prendre les commandes.
- Assurer la mise en place de la salle et le débarrassage des tables, Réceptionner, trier et vérifier la vaisselle, Participer aux opérations de caisse.
- D'appliquer les règles d'hygiène et de sécurité relatives aux aliments et aux personnes conformément à la réglementation en vigueur.

RÉSULTATS

2022 : reçus 100 % - Satisfaction globale : 100 %

COÛT PÉDAGOGIQUE

Formation à 100 % prise en charge dans le cadre d'une alternance. Pour tout autre dispositif, rapprochez-vous de votre centre pour étudier les moyens de financement.

CONTENU

I. Lavage et hygiène et la sécurité en restauration

- Les règles d'hygiène et de sécurité relatives aux aliments et aux personnes conformément à la réglementation en vigueur.
- Gérer, approvisionner et ranger la vaisselle.
- Gérer les déchets.

II. Préparation culinaire et dressage

- Le matériel de préparation et de débarrassage de cuisine.
- Les PCEA et PAI.
- Les différents types de cuissons.
- Les grillades.
- Les pâtisseries et desserts.
- Goûter les différentes préparations, les analyser et les rectifier.

III. Réception et stockage des marchandises

- Les inventaires.
- La gestion des stocks.
- Les règles d'hygiène et de sécurité liées aux stocks.

IV. Service en salle

- Le matériel et le mobilier de restaurant.
- Accueillir le client.
- Les principaux services.
- Le débarrassage.

V. Buffets chauds et froid

- Le dressage et le réapprovisionnement d'un buffet.
- Les relations et la communication salle/cuisine durant le service.
- Les techniques de service au buffet.

VI. Caisse

- Les additions.
- Les modes de paiements.
- L'encaissement.
- La clôture de caisse.