

PARCOURS DIPLÔMANT HÔTELLERIE RESTAURATION

Option : AGENT DE RESTAURATION

840 heures de Formation (dont 280 heures en entreprise)



➤ VALIDATION

- ✓ Préparation au C.Q.P.I.H. AGENT DE RESTAURATION (code CPF : 131848)

➤ OBJECTIF DE LA FORMATION

- ✓ Permettre aux participants d'acquérir les compétences nécessaires au métier d'Agent de Restauration

➤ ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE

- ✓ Constituée de formateurs permanents et de professionnels, membres associés, rompus à l'activité pédagogique depuis plusieurs années et de vacataires embauchés en fonction de leur compétence et des objectifs pédagogiques de l'action
- ✓ Interventions professionnelles de spécialistes exerçant en profession libérale.

➤ MOYENS & MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

- ✓ Restaurant d'application
- ✓ Laboratoire Cuisine
- ✓ Alternance de cours théoriques et pratiques
- ✓ Bilans pédagogiques
- ✓ Techniques de recherche de stage et d'emploi
- ✓ Salle informatique, centre de ressource, CD ROM, Internet
- ✓ Stages d'application en entreprise

➤ PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉ-REQUIS

- ✓ Demandeur d'emploi – Être en forme physiquement (station debout – manutention légère et parfois déplacement d'objets encombrants)

AGENT DE RESTAURATION

PROGRAMME

ATELIERS DÉMONSTRATIFS & PRATIQUES

✓ LA RÉCEPTION & L'APPROVISIONNEMENT :

- Contrôler en quantité et en qualité les produits en référence aux bons de livraison et aux normes HACCP,
- Stocker et contrôler la rotation des produits.

✓ LES PRÉPARATIONS CULINAIRES :

- Fabriquer, assembler et dresser des préparations culinaires simples froides ou chaudes,
- Assembler les produits semi-élaborés, conditionner et conserver les produits.

✓ LA TENUE D'UN BUFFET :

- Accueillir les clients et prendre les commandes,
- Approvisionner le linéaire en contribuant à la mise en valeur des produits,
- Coordonner son activité avec celle de la fabrication/cuisine,
- Produire devant le client.

✓ LA MISE EN PLACE DE LA SALLE :

- Veiller à la propreté de la salle, des meubles de service,
- Mettre à jour les outils de l'animation commerciale avant et en cours de service,
- Débarrasser les tables,
- Utilisation des produits semi-élaborés

✓ LES OPÉRATIONS DE CAISSE :

- Gérer le flux de clientèle,
- Utiliser le matériel de typage,
- Utiliser la balance de caisse, encaisser

✓ LA LAVERIE :

- Réceptionner, trier et répartir la vaisselle dans les paniers adaptés,
- Vérifier la propreté en sortie, trier et répartir la vaisselle selon les différents buffets,
- Respecter les normes HACCP.

MODERNISER LE SAVOIR FAIRE TECHNOLOGIQUE

- ✓ Connaissance technologique sur le métier de base (Agent de Restauration)
- ✓ Approche de l'environnement professionnel (le marché, l'entreprise, les différents postes)
- ✓ Le savoir faire technologique des métiers choisis pour une pluri compétence du métier de base cuisine/restaurant

HYGIÈNE & SÉCURITÉ

- ✓ Application de la Méthode H.A.C.C.P.
- ✓ Entretien de son poste de travail et des locaux affectés à la cuisine
- ✓ Application des règles d'hygiène et de sécurité relatives aux aliments et aux personnes conformes à la réglementation en vigueur

TRONC COMMUN

✓ Dynamique de groupe

✓ Techniques de communication et d'expression

- Être capable d'engager spontanément un entretien ou une communication avec tout client ou responsable
- Connaître les principales règles de la communication
- Maîtriser l'approche psychologique du client : attitudes, comportement, attentes.

✓ Savoir appréhender les principes du développement durable en hôtellerie restauration

- Les enjeux du développement durable dans l'hôtellerie restauration

✓ Le projet professionnel

- Construire son projet professionnel,
- Vérifier les compétences techniques, pratiques et culturelles (compétences clés)

✓ Techniques de Recherche d'Emploi

- Savoir faire une lettre de motivation
- Apprendre à se présenter pour un entretien d'embauche

✓ Législation sociale

- Définir et comprendre les attentes de la profession
- Les droits et devoirs des salariés
- Sensibilisation à la législation professionnelle
- Le sens des responsabilités
- La convention collective

✓ Anglais

- Remise à niveau
- Adaptation aux caractéristiques professionnelles

✓ Techniques de vente

- Bien connaître son produit pour mieux vendre
- Analyse de la clientèle
- Bien connaître sa carte et les produits de toutes manifestations particulières

✓ Sensibilisation numérique

- Recherche sur le WEB, YOU TUBE etc...
- Utiliser une série de logiciels et d'applications de médias,
- Création de fiches techniques