



Diplôme/Validation

Ministère du Travail du Plein
emploi et de l'Insertion - Niveau III
RNCP 35650 - JO/BO Décret
n°2016-954 du 11/07/2016



Durée

1 an



Calendrier

455 h en centre de formation
(13 semaines)
1365 h en entreprise (39 semaines)



Conditions d'accès

- Renseignement de la fiche de pré-inscription
- Entretien individuel
- Test de positionnement

Délai d'accès

1 mois avant le démarrage
de la session

Prérequis

Savoir lire, écrire et compter



Tarif

Devis sur demande

Financement

OPCO



Lieu de formation

LMA - 9 Rue Pierre Kichenapanaidou
ZA Vadivel Vayaboury
97410 Saint Pierre
NDA : 98973060297
(Préfecture de la Réunion)
N°UAI : 9741843K

TP Agent de restauration (H/F)

Objectifs

- 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 »
- Effectuer la remise en température de préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)
- Assurer une production culinaire au poste grillade
- 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 repas et des préparations de type « snacking », et effectuer l'encaissement
- Assurer le nettoyage de la batterie de cuisine
- Assurer la conduite du lavage en machine de la vaisselle

Programme

- RNCP35650BC01 - Préparer en assemblage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type snacking
- RNCP35650BC02 - Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance
- RNCP35650BC03 - Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service
- RNCP35650BC04 - Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle

Profil

- Dynamique, polyvalent, organisé et positif
- Supporter la station debout
- Excellent sens de la relation client
- Goût pour le travail en équipe

Public

- En contrat d'apprentissage : jeune de 16 à 29 ans révolus
- En contrat de professionnalisation : jeune de 16 à 29 ans révolus
- Demandeur d'emploi de 26 ans et + inscrit chez France Travail
- Salarié

♿ Pour les personnes en situation de handicap, un accompagnement spécifique peut-être engagé avec l'Agefiph pour faciliter leur parcours.

Méthodes mobilisées

- Pédagogie active
 - La formation alterne le centre de formation et l'entreprise pour mettre en pratique les apports théoriques tout en se familiarisant avec le monde du travail
 - Les mises en pratique sont réalisées sur un plateau technique équipé de matériel professionnel
- Acquisition de la certification par capitalisation des blocs de compétences et/ou par correspondance

Modalités d'évaluation

- Évaluation en cours de formation
- Mise en situation professionnelle
- Entretien technique et final
- Dossier professionnel

Poursuite professionnelle

Bac professionnel Cuisine (RNCP 37910)

Emplois :

- Agent de restauration (H/F)
- Employé polyvalent de restaurant (H/F)
- Équipier polyvalent de restauration rapide (H/F)

Code ROME : G1603 - Personnel polyvalent en restauration

Contact

Marie Stéphanie Leveueur
Référente pédagogique handicap et mobilité
contact@lmacademie.re
0262 860 218 • 0693 330 896



www.lmacademie.re

