

# FORMATION AGENT(E) DE RESTAURATION



**Durée :**

**Contrat sur 1 an**

3 semaines en entreprise

1 semaine en centre

**Dates :**

2021-2022

**Public :**

Tout public

**Lieu de formation :**

**CANNES**

**Validation :**

TITRE PROFESSIONNEL

AGENT DE RESTAURATION

NIVEAU III

Sous la responsabilité d'un chef d'équipe, vous travaillez en **restauration commerciale** (cafétéria, restaurant à thème, ...) ou **collective** (restaurant scolaire, entreprise, ...).

Vous assurez la fonction **d'aide en cuisine**, la **distribution** aux différents linéaires, le **service** des grillades, la **plonge** et **l'entretien** des locaux

## OBJECTIFS

Se qualifier aux postes de travail en cuisine, au self-service, à la plonge et à la caisse.

## CONTENU DE LA FORMATION

- Découverte du métier et de l'environnement professionnel
- Mise en œuvre des préparations préliminaires en cuisine
- Mise en œuvre des cuissons de base
- Techniques de présentation, dressage des productions
- Bases du service en salle, de la gestion de la caisse
- Techniques de nettoyage des locaux, matériels et vaisselle
- Hygiène et démarche HACCP
- Développement durable
- Techniques de recherche d'emploi et/ou de stage
- Bureautique informatique
- ...
- Périodes d'application en entreprise

## PRE-REQUIS

- Compréhension, lecture et écriture du français
- Maîtrise du calcul (4 opérations de base)
- Goût du contact humain
- Bonne résistance physique (station debout prolongée, port de charge)

**PROM HÔTE**  
**ifitel**

**STILO**  
**FORMATION**

**Renseignements et inscriptions :**

04 93 68 54 89

**Mail :**

cannes.paca@promhote.net

**Site :** www.promhote.net

**Tel./fax :** 04 93 68 54 89