Titre Agent De Restauration TH – Charleville Mezieres

Fiche technique

Secteur
Médico-social

Public
Travailleurs Hanidcapés d'ESAT

Durée
76 jours

Organisme de formation
➔ AFPA GRAND EST

Date limite d'inscription
19/08/2019

Coût
Frais pédagogiques pris en charge par les ofnds mutualisés TH d'Unifaf, frais annexes : plan TH

Lieux & dates

➔ **Groupe 1**
charleville mézières dates à définir

Interlocuteur Opco Santé

Catherine TANGUY
catherine.tanguy@unifaf.fr

Interlocuteur OF

ZION Joëlle
Joelle.Zion@afpa.fr

Intervenants

➔ **Jacques BONI**
➔ **Gérard ROUSSELOT**
➔ **Zouhair JARDOUNI**

Contexte

La délégation Unifaf Champagne-Ardenne souhaite accompagner la professionnalisation et la qualification des travailleurs des ESAT adhérents en tant qu'agent de restauration en vue de démultiplier cette action sur le territoire Grand Est.

Les ESAT dispersés sur tout le territoire disposent d'un service restauration, soit géré par des prestataires externalisés (EUREST), soit géré en direct. Une grande partie des travailleurs ont une expérience de la cuisine et du service et ont suivi par ailleurs plusieurs formations : HACCP, service en salle + perf et accueil clientèle.
Il parait donc judicieux de mettre en place une formation qualifiante débouchant sur un titre agent de restauration.

Cette formation permettra aux travailleurs handicapés des ESAT de Champagne-Ardenne, ayant une expérience professionnelle en tant qu'agent de restauration, de développer leurs compétences en les amenant à se présenter au **Titre professionnel** complet.

La formation proposée s'appuie sur le soutien des moniteurs d'ateliers tout au long du parcours .

Objectifs

Cette formation permettra aux travailleurs handicapés des ESAT de Champagne-Ardenne, ayant une expérience professionnelle en tant qu'agent de restauration, de développer leurs compétences en les amenant à se présenter au **Titre professionnel** complet.

La formation proposée s'appuie sur le soutien des moniteurs d'ateliers tout au long du parcours .

Prérequis

Travailler en restauration collective ou restaurant d'application
Le formateur prendra contact avec les encadrants d'ESAT avant le début de la formation pour recenser les éventuelles difficultés liées à la compréhension, l'écriture et le calcul.

Contenu

Le titre professionnel d'AGENT(E) DE RESTAURATION niveau V (code NSF : 334 t) se compose de quatre activités types, chaque activité type comportant les compétences nécessaires à sa réalisation. A chaque activité type correspond un Certificat de Compétences Professionnelles :

CCP – PREPARER EN ASSEMBLAGE DES HORS-D'OEUVRE, DES DESSERTS ET DES PREPARATIONS DE TYPE « SNACKING »

➔ 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 ».

CCP – REALISER DES GRILLADES ET REMETTRE EN TEMPERATURE DES PREPARATIONS CULINAIRES ELABOREES A L'AVANCE (PCEA)

➔ Effectuer la remise en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA).

➔ Assurer une production culinaire au poste grillade.

CCP – ACCUEILLIR LES CLIENTS ET DISTRIBUER LES PLATS EN RESTAURATION SELF-SERVICE

➔ 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 et des préparations de type «snacking» et effectuer l'encaissement.

CCP – REALISER LE NETTOYAGE DE LA BATTERIE DE CUISINE ET LE LAVAGE EN MACHINE DE LA VAISSELLE

➔ Assurer le nettoyage de la batterie de cuisine.

➔ Assurer la conduite du lavage en machine de la vaisselle.