

Votre délégation ANFH TITRE PROFESSIONNEL AGENT DE RESTAURATION



GRETA-CFA Aquitaine

PUBLIC VISÉ :

Agent en emploi sur un poste en lien avec la formation dans un établissement de la Fonction Publique Hospitalière.

ORGANISÉ PAR :

➤ Réseau Greta CFA Nouvelle Aquitaine

NOMBRE DE PARTICIPANTS :

➤ Maximum 12 personnes par groupe

DURÉE :

➤ Alternance emploi/formation avec 252 heures de formation en centre + 2 jours

PRÉREQUIS : 1 jour par semaine

➤ Maîtrise des savoirs de base

CONTACT :

➤ Votre délégation ANFH

OBJECTIFS

➤ La formation vise à développer les compétences techniques pour exercer le métier d'agent de restauration dans différents secteurs (le service des repas au sein des EHPAD, la restauration de collectivité, cafétéria, selfs d'entreprise, les cantines scolaires, ...).

➤ Elle entend également préparer les bénéficiaires aux certifications afin d'obtenir le Titre Professionnel Agent de Restauration.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

➤ Apports théoriques, échanges d'expériences et mise en situation, sous-groupes de travail, cas pratiques.

➤ Equipe pédagogique : équipe de formateurs issus du secteur de la restauration collective, parcours et suivi individualisés des stagiaires.

➤ Moyens pédagogiques : cuisine pédagogique et/ou self d'un lycée Hôtelier

PROGRAMME

➤ La formation propose la validation de quatre CCP :

- CCP1 : Préparer en assemblage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type snacking
- CCP 2 : Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance
- CCP 3 : Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service
- CCP 4 : Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle

L'ensemble de ces modules (4 au total) permet d'accéder au titre professionnel de niveau 3 (CAP/BEP) d'agent/e de restauration