



EMPLOYE.E POLYVALENT.E RESTAURATION RAPIDE

Objectifs de la formation

Effectuer la préparation de plats simples (salades, assiette de crudités, de fromages, desserts, ...),

Cuire ou réchauffer des aliments et réaliser l'assemblage, la finition de sandwiches, hamburgers, ...

Organiser la présentation des produits, des plats chauds ou froids en vitrine, pour le buffet et effectuer l'approvisionnement en cours de service,

Remettre la commande au client (service à l'assiette, emballage à emporter, plateau, ...),

Effectuer les opérations d'encaissement,

Emballer les préparations, les produits, les étiqueter (dates de fabrication, DLC) et les ranger en chambre froide, en réserve, ...

Effectuer l'entretien de la salle, du matériel et des équipements de la cuisine.

Le programme

La formation se compose de 6 modules, complétés par une période en entreprise

Durée : 584 heures (dont 70h en entreprise) – semaine de 35 heures (9h à 17h en centre)

Les durées sont indicatives et ajustables en fonction des besoins du stagiaire. Différents dispositifs peuvent être aussi mobilisés tout au long de la formation (remise à niveau, soutien personnalisé et coaching).

Période d'intégration. Accueil, présentation des objectifs de formation, prise de connaissance de l'environnement professionnel

Module 1. S'initier aux techniques culinaires de base : législation et démarche HACCP en matière de sécurité alimentaire, plan de maîtrise sanitaire (PMS), procédures HACCP aux différents postes de travail - techniques de base en cuisine et self-service (utilisation des matériels électromécaniques et des matériels fonctionnant au gaz et à l'électricité, opérations préliminaires des légumes et des fruits)

Module 2. Préparer les matières premières alimentaires et réaliser l'assemblage et le dressage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type snacking :

- réaliser les opérations préliminaires des légumes et des fruits (déconditionner, éplucher, laver, tailler)

- réalisation des pâtes, crèmes et appareils de pâtisserie en utilisant les produits d'assemblage (PAI)

- cuissons simples de légumes, viandes, volailles et poissons

- confection des beurres composés et sauces de base

- assemblage, dressage et présentation des hors-d'œuvre et desserts

- produits alimentaires intermédiaires (PAI)

Module 3. Accueillir les clients, distribuer les plats en restauration self-service et réaliser le lavage en machine de la vaisselle :

- mise en place de la salle à manger du self-service et des annexes, de la distribution
- service aux postes froids et chauds
- procédures en distribution self-service pour les préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA) en liaison froide et liaison chaude
- Développer un comportement commercial au contact des clients en restauration
- enregistrement (typer) du contenu des plateaux
- repas commandés et encaissement
- nettoyage de la batterie de cuisine et rangement
- débarrassage des plateaux-repas en salle de self-service, lavage en machine de la vaisselle

Module 4. Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance PCEA :

- contrôle de la traçabilité et de la qualité
- remise et maintien en température des PCEA conformément à la législation
- cuisson des grillades simples et en friture devant le client en distribution self-service
- réalisation des sautés minute devant le client en distribution self-service

Module 5. Renforcer et développer les compétences douces :

- s'approprier des méthodes d'organisation
- développer ses aptitudes relationnelles - savoir gérer le stress du coup de feu
- apprendre à travailler rapidement et efficacement

Module 6. Consolider, évaluer les compétences acquises et se préparer à l'emploi :

- développer sa stratégie de recherche d'emploi - élaborer son CV et son profil sur les réseaux sociaux
- bilan et évaluation des compétences acquises

Prérequis

Modalités de la formation : Pour accéder à la formation dans de bonnes conditions, il est souhaitable de savoir lire, écrire, compter.

Aptitudes souhaitées : Habileté manuelle, bonne présentation, travail en équipe.

Accès à la formation

Selon le dispositif d'accès à la prestation, ses modalités peuvent comporter une ou plusieurs des étapes suivantes :

- Réunion d'information collective
- dossier de demande de formation
- tests en français et mathématiques
- entretien individuel

Code ROME : G1603

Formacode : 42725