

PRÉQUALIFICATION – AGENT DE RESTAURATION

Objectifs

Être capable de :

- Connaître les métiers de l'alimentaire dans la restauration collective et traditionnelle, ainsi que les conditions d'exécution du métier d'agent de restauration
- S'approprier les connaissances de base des métiers de la restauration
- Exercer son activité dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client
- S'initier aux productions de base en atelier
- Travailler en équipe, communiquer, selon les codes du secteur d'activité
- Utiliser une caisse

Programme

- Accueil-intégration (7h)
- TRE et Accompagnement vers l'emploi ou une formation qualifiante (28h)

Découverte des compétences métiers (105h)

1. **Connaître les métiers de la restauration collective et traditionnelle (7h)**
Présentation et échanges autour des métiers et des conditions d'exécution du métier d'agent de restauration, à travers les fiches métiers, les activités, l'organisation au poste de travail, les compétences attendues
2. **S'approprier les connaissances de base des métiers de la restauration (21h)**
Connaître les produits, organiser son du poste de travail, respecter les procédures de fabrication, identifier et entretenir du matériel.
3. **Exercer son activité dans des conditions d'hygiène conformes HACCP (14 h)**
Identifier les dangers pour éviter les risques, bonnes pratiques d'hygiène, locaux, équipements et leur entretien, matières premières et traçabilité, hygiène au moment des opérations de préparation, autocontrôles
4. **S'initier aux productions de base en atelier (49h)**
Préparation des légumes et des fruits, garnitures d'accompagnement des hors d'œuvre, viandes et poissons, préparation de type snacking,

Compétences comportementales (35 h)

- Développer ses compétences et son savoir-être par des mises en situation et être en mesure d'interagir de façon positive dans un groupe : les enjeux étant la gestion du stress, de ses émotions, mais aussi la prise de confiance en soi et image de soi.
- **Adopter un mode de communication adapté au monde de l'entreprise (posture professionnelle) et au groupe**

: déterminer sa capacité à travailler en équipe, adopter un comportement favorisant la relation à l'autre (esprit de groupe). Connaître les techniques indispensables pour s'adapter aux codes et exigences du marché de l'emploi, travailler efficacement en équipe et traiter les situations difficiles, mise en place d'une dynamique de groupe basée sur l'esprit d'équipe, le respect des règles (par le jeu collectif), la maîtrise de soi, Jeu de rôle et mise en situation

- **Parcours individualisé sur plateforme GERIP après un positionnement:** exercices sur les compétences CLEA, orthographe, grammaire, syntaxe, compréhension orale.
- **Valoriser ses idées et son parcours**, avoir un esprit critique et argumenter face à un employeur.
- **Lutte contre le gaspillage et éco-citoyenneté** (définition et principes)
- **Comprendre et utiliser les outils numériques de base (14h)**
Travailler, classer et retrouver ses documents avec Windows, lancer une application, savoir naviguer sur Internet et utiliser la messagerie électronique, savoir utiliser les fonctions de base de Word, se connecter aux principaux réseaux sociaux et savoir les utiliser pour sa recherche d'emploi

À savoir

Public et places disponibles

- Demandeurs d'emploi
- 12 places conventionnées par la Région maximum : 0 € à charge pour le stagiaire
- 13 places non conventionnées (financements privés) maximum – Tarif et montage financier : nous contacter

Prérequis

- Savoir lire, écrire en français, maîtriser les 4 opérations de base
- Ne pas avoir de contre-indications à la station debout prolongée et au port de charges lourdes
- Disponible pour un travail en horaires décalés, fractionnés, les week-end et jours fériés

Méthodes et modalités pédagogiques

Exposés interactifs, démonstrations. Méthodes actives basées sur l'apprentissage de gestes pratiques effectués à partir de mises en situations en atelier
Présentiel

Validation des acquis

Délivrance d'une attestation de compétences

Organisation

Dates de session(s)

A partir du 30/01/23 (*nous contacter*)

Durée

- 25 jours en centre (175 h)
- 10 jours en entreprise (70 h)

Lieu de Formation

FDME

Modalités d'accès

Préinscription

CONTACT

Soumia BENICHO

s.benichou@fdme91.fr

[01 60 79 74 29](tel:0160797429)

formation.continue@fdme91.fr

ACCESSIBILITÉ

aux personnes en situation de handicap

Site et formations accessibles* aux Personnes en situation de handicap ou situations pénalisantes ponctuelles. Contacter le référent handicap sur mission.handicap@fdme91.fr

** des aménagements pourront être nécessaires le cas échéant sur demande de l'intéressé*