

AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

DÉVELOPPEZ VOS COMPÉTENCES PAR LA FORMATION



DURÉE

De 6 à 24 mois (environ 1 semaine de formation par mois)

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Planifier les repas
- Préparer les repas dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective
- Participer à l'accompagnement des enfants pendant le temps de cantine
- Entretien des locaux et le matériel de la cantine

ÉLÉMENTS DE CONTENU

BLOC 1 : Préparer en assemblage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations 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

BLOC 2 : Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)

- Effectuer la remise en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)
- Assurer une production culinaire au poste grillade

BLOC 3 : 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

BLOC 4 : Réaliser 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

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- La formation est individualisée et personnalisée en fonction du niveau du candidat ;
- Les durées par domaine de formation sont ajustées au fil de la formation en tenant compte de la progression des apprentissages ;
- Les évaluations sont mises en place tout au long de la formation en fonction de la progression des apprentissages ;
- L'apprenant est accueilli et accompagné par un formateur référent qui sera son interlocuteur. Le formateur référent centralise les informations en lien avec l'équipe pédagogique et réalise des entretiens de suivi des apprentissages avec le tuteur en entreprise.
- Les résultats sont suivis à partir d'une fiche de progression (date, acquis, non acquis, en cours, signature), elle permet à l'apprenant de suivre la progression de sa formation ;
- Les méthodes pédagogiques utilisées sont, selon les contenus : le



MODALITÉS D'ÉVALUATION

Un processus évaluatif complet de la réussite des objectifs de la formation :

• Recueil écrit et oral des attentes

• Feed-back tout au long de la formation

• Évaluation des connaissances acquises en fin de formation



• Bilan oral de la formation
Questionnaire de satisfaction

• Compte rendu individuel du formateur
(envoyé à l'établissement)

Le client dispose d'un interlocuteur pour échanger à tout moment sur l'ingénierie de la formation, les objectifs, les modalités de réalisation et d'organisation, les conclusions de la formation.

DÉLAIS D'ACCÈS ET ACCESSIBILITÉ AU PUBLIC

- **Pour nos formations INTRA**, les délais d'accès à la formation et l'accessibilité des publics en situation de handicap sont définis par l'établissement accueillant.
- **Pour nos formations INTER**, le planning de nos formations est accessible sur le site de l'IRFA et permet l'inscription et l'entrée en formation des publics jusqu'à la veille du démarrage de l'action.

L'ensemble de nos lieux d'accueil sont accessibles aux personnes en situation de handicap, par ailleurs un référent handicap est identifié au sein de l'organisme.

TARIFS

L'IRFA est exonéré de TVA en application de l'article 261-4-4° du Code Général des Impôts.

- **Pour nos formations Intra** : à titre indicatif, 1250 euros par jour selon les besoins de l'établissement et le profil du formateur, pour un groupe de 15 personnes maximum.
- **Pour nos formations Inter** : 240 euros par jour et par apprenant.



UN PROJET DE FORMATION DANS VOTRE RÉGION ?

Contactez-nous pour une mise en relation avec nos conseillers et responsables de formation



02 33 29 66 51



infos@irfa-formation.fr