

Agent(e) de restauration

LADAPT YONNE

**Formation professionnalisante de niveau 2 (anciennement V bis).
Durée de 9 mois (1 032 heures) avec préparatoire intégrée dont 560 heures
en milieu professionnel.**

Secrétariat admissions : Bruno MAHCER : 03 86 47 39 02 (l'après-midi) - mahcer.bruno@ladapt.net

Votre interlocutrice : Patricia WILLOCOQ : 03 86 47 39 27- willocq.patricia@ladapt.net

EN PRATIQUE

ADMISSION

- Le candidat doit être reconnu travailleur handicapé par la MDPH et avoir une orientation professionnelle pour ce métier.
- Cette formation s'adresse aux candidats sans aucun niveau de formation. Elle peut-être un tremplin pour accéder à une formation qualifiante en restauration.

PRÉ-REQUIS

- Mobilité
- Capacité à assumer physiquement et psychologiquement les contraintes liées au métier (horaires décalés et cadences).

QUALITÉS

- Bon relationnel / facilité d'expression.
- Capacité à travailler en autonomie et en équipe.
- Réactivité.

LE MÉTIER

L'agent(e) de restauration :

- est en charge de la préparation et de l'assemblage de hors-d'œuvres et de desserts. Peut être amené à réaliser des grillades minutes, distribuer des plats en restauration self-service. Peut assurer le service à table simple. Réalise la réception, le contrôle et le stockage des denrées alimentaires, accueille le client, participe à la remise en état des locaux et du matériel.
- travaille dans tout type de structure de restauration. Exerce son activité au sein d'une équipe pluridisciplinaire, dans un établissement de restauration mobile, restauration rapide, point chaud, terminal de cuisson en restauration collective (maison de retraite, entreprise, restauration d'autoroute, ...).

FIN DE FORMATION

- A l'issue de cette formation professionnalisante, le candidat recevra une attestation de compétence d'agent(e) de restauration qui lui permettra d'accéder à l'emploi directement, à l'obtention d'un CQP de la CPNE IH dans le cadre d'une VAE après un an d'expérience professionnelle en rapport avec le CQP ou de poursuivre son parcours par une formation qualifiante dans un centre de formation dédié.

LA FORMATION

- La préparatoire intégrée comprend : une remise à niveau en mathématiques et français en lien avec les exigences du métier, un atelier apprendre à apprendre et savoir se positionner sur le marché de l'emploi.
- La formation se déroule au sein d'un centre de formation dédié à la pratique de ce métier : cuisine, matériel et enseignants professionnels.
- Le candidat étudiera les modules suivants :
 - préparer et assembler des hors d'œuvres et desserts;
 - accueillir le client, approvisionner et distribuer des plats de service;
 - réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle;
 - la norme d'hygiène HACCP.
- Les stages en milieu professionnel : les périodes de stage dans le milieu de la restauration permettront au candidat de valider ses acquis, de les approfondir, voire de les compléter.
- Les modalités de formation sont aménageables notamment par la mise en place de périodes à distance.

