

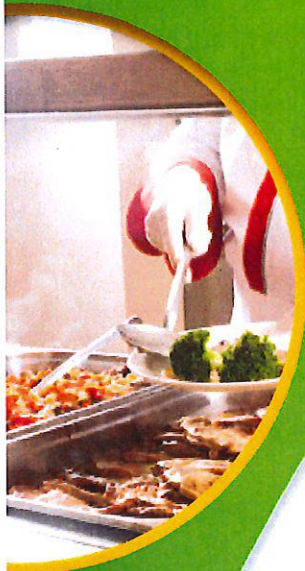
Titre Professionnel A.D.R. Agent de Restauration par Apprentissage



Le Métier

Afin de contribuer à la qualité du service et de l'accueil du client au sein de l'entreprise, l'agent de restauration :

- Effectue la réception des matières premières et réalise les premiers traitements des produits alimentaires.
- Assemble et accommode diverses gammes de produits.
- Dresse et valorise les hors d'œuvre, les desserts et préparations type « snacking ».
- Prépare des mets simples froids et chauds et réalise des cuissons.
- Assure l'agencement de la salle à manger, l'approvisionnement des différents comptoirs et le service des plats chauds.
- Assure la distribution et la vente des productions culinaires aux différents linéaires et comptoirs du self-service.



Statut : Contrat d'apprentissage sur 2 ans

L'emploi s'exerce aussi bien en restauration commerciale que sociale : cafétéria, restaurant d'entreprise, en collectivité, en restauration rapide ou à thème, dans les chaînes hôtelières, en petite restauration traditionnelle et en brasserie.

Publics concernés

Cette formation s'adresse à un public adulte à partir de 16 ans.

Contenu de formation

✓ Compétences techniques :

- Préparer les matières premières alimentaires destinées à la transformation et à l'assemblage.
- Réaliser le dressage des différentes préparations.
- Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service
- Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance.
- Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle.

✓ Savoir-faire généraux :

- Expression - Communication
- PSE (Prévention Santé Environnement)
- Maths appliquées
- ESC (Education socio-culturelle)
- Informatique



MFR de VOUGY
Le Roseil - 42720 VOUGY
Tél : 04 77 65 30 53
mfr.vougy@mfr.asso.fr

www.mfr-vougy.fr

*Réussir
Autrement !*