



**AGENT DE RESTAURATION**

FORMACODE : 42752

<b>OBJECTIF DE LA FORMATION</b>	La formation TP d'agent de restauration vise à permettre aux participants d'acquérir les compétences pour ; obtenir le Titre, et ainsi maîtriser les compétences de préparation et d'assemblage en restauration.	
<b>NOMBRE DE PARTICIPANTS</b>	16	
<b>PRÉ REQUIS</b>	Public PIC, murissant un projet professionnel dans le domaine de la cuisine	
<b>CONTENU DE LA FORMATION</b>	<b>MODULES</b>	<b>DURÉE</b>
	MODULE 1 CCP 1 : Préparer en assemblage des hors- d'œuvre, des desserts et des préparations de type "snacking	130 h
	MODULE 2 CCP 2 : Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)	130 h
	MODULE 3 : CCP3 : Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service	130 h
	MODULE 4 : CCP 4 : Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle	100 h
	MODULE 5 : CUISINE GASTRONOMIQUE	145 h
	MODULE 6 : HACCP	21 h
	MODULE 7 : SST	14 h
	MODULE 8 : ACCOMPAGNEMENT A LA CERTIFICATION COMPÉTENCES NUMÉRIQUES	80 h
	PÉRIODE EN ENTREPRISE	225H
<b>DURÉE HEBDOMADAIRE</b>	30h de formation professionnelle, jusqu'à 35 h selon besoin en soutien personnalisé et coaching. 35h en entreprise	
<b>MODALITÉS DE SÉLECTION</b>	Positionnement : tests écrits et entretiens de motivation	
<b>Durées et dates</b>	225 heures en entreprise 750 heures de formation professionnelle Session 1 : Du 21/09/2020 au 10/07/2021 Réunion d'information collective : 09/09/2020, Agence de Capesterre, 9h	
<b>Lieu de réalisation</b>	Collège Les roches gravées, Trois-rivières	
<b>Contact</b>	<a href="mailto:pole.hrt@gretaguadeloupe.fr">pole.hrt@gretaguadeloupe.fr</a> 0590 85 16 27	



**AGENT DE RESTAURATION**

FORMACODE : 42752

<b>OBJECTIF DE LA FORMATION</b>	La formation TP d'agent de restauration vise à permettre aux participants d'acquérir les compétences pour ; obtenir le Titre, et ainsi maîtriser les compétences de préparation et d'assemblage en restauration.	
<b>NOMBRE DE PARTICIPANTS</b>	16	
<b>PRÉ REQUIS</b>	Public PIC, murissant un projet professionnel dans le domaine de la cuisine	
<b>CONTENU DE LA FORMATION</b>	<b>MODULES</b>	<b>DURÉE</b>
	MODULE 1 CCP 1 : Préparer en assemblage des hors- d'œuvre, des desserts et des préparations de type "snacking	130 h
	MODULE 2 CCP 2 : Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)	130 h
	MODULE 3 : CCP3 : Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service	130 h
	MODULE 4 : CCP 4 : Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle	100 h
	MODULE 5 : CUISINE GASTRONOMIQUE	145 h
	MODULE 6 : HACCP	21 h
	MODULE 7 : SST	14 h
	MODULE 8 : ACCOMPAGNEMENT A LA CERTIFICATION COMPÉTENCES NUMÉRIQUES	80 h
	PÉRIODE EN ENTREPRISE	225H
<b>DURÉE HEBDOMADAIRE</b>	30h de formation professionnelle, jusqu'à 35 h selon besoin en soutien personnalisé et coaching. 35h en entreprise	
<b>MODALITÉS DE SÉLECTION</b>	Positionnement : tests écrits et entretiens de motivation	
<b>Durées et dates</b>	225 heures en entreprise 750 heures de formation professionnelle 21 heures d'appui à la recherche d'emploi Session 1 : Du 14/09/2020 au 30/06/2021 Réunion d'information collective : 02/09/2020. 10h00 au Siège du GRETA de la Guadeloupe, Résidence les Cannelières, Morne l'Épingle, 97139 Les Abymes	
<b>Lieu de réalisation</b>	Collège Alexandre Issac, Boisripeaux, Les Abymes	
<b>Contact</b>	<a href="mailto:pole.hrt@gretaguadeloupe.fr">pole.hrt@gretaguadeloupe.fr</a> 0590 85 16 27	