

Agent de Restauration

AFPA

→Durée : 455 h sur 12 mois - 30 h d'accompagnement

→Objectifs : L'agent de restauration peut mener à bien des activités qui nécessitent de la pluri-compétence, soit en cuisine (préparation de hors-d'œuvre, cuisson de grillades, utilisation de produits bruts ou semi-élaborés), soit en restaurant (salle et/ou bar) en assurant un service à table simplifié (type brasserie).

→Pré-requis : Aucun

→Programme :

Apprentissage des techniques de base :

Préparer et dresser en assemblage des hors-d'œuvre et des desserts.

Approvisionner, accueillir et distribuer en restauration self-service.

Réaliser la plonge batterie à la main et la plonge vaisselle en machine.

Réaliser des grillades minutes en intégrant la remise en température des plats cuisinés à l'avance

Examen Final. Titre Professionnel V.

→Lieu : Marseille Saint Jérôme/Cannes/Nice/Istres

→Dates : 2009/2010