

Agent(e) de restauration

LADAPT Yonne

EN PRATIQUE

OBJECTIFS

- Obtenir une validation des acquis nécessaires pour un accès direct à l'emploi.
- Tremplin pour accéder à une formation qualifiante dans les différents métiers de la restauration.

DUREE

- 9 mois à 30h / semaine (soit 1174 h maximum)

CONDITIONS D'ADMISSION

- Le candidat doit être reconnu travailleur handicapé par la MDPH et avoir une orientation professionnelle pour ce métier.
- Cette formation s'adresse en priorité aux candidats de niveau 2.

PRÉREQUIS

- 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

Formation professionnalisante de niveau 2 (anciennement V bis).

Durée de 9 mois (1174h maximum) avec préparatoire intégrée dont 534 h en milieu professionnel.

CONTACT : Secrétariat : Céline GOUX – 03 86 47 39 67 – goux.celine@ladapt.net
Site de Formation : LADAPT YONNE – ESRP : 16 rue de la Chapelle – CS 80043 – 89470 Monéteau

■ LE MÉTIER

L'agent 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, etc...)

■ FIN DE FORMATION

- À l'issue de cette formation professionnalisante, le candidat recevra une attestation de compétences d'agent de restauration qui lui permettra d'accéder à l'emploi directement ou de poursuivre son parcours par une formation qualifiante aux différents métiers de la restauration dans un centre de formation dédié.

■ ACCESSIBILITÉ / PRESTATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Établissement équipé pour accueillir les personnes à mobilité réduite
- Possibilité d'adapter le matériel en fonction du handicap
- Notre établissement dispose d'un hébergement et d'un service de restauration collective.

■ LA FORMATION

- Formation tripartite :

✓ En ESRP :

- Période de préparatoire intégrée comprenant : une remise à niveau en mathématiques, en communication numérique et en français, en lien avec les exigences du métier, ainsi qu'une découverte des différents types d'entreprises de la restauration.
- Suivi du parcours individualisé (en centre de formation et en entreprise) et coordination des interventions nécessaires par un formateur référent.
- Accompagnement, selon les besoins, par une équipe pluridisciplinaire : formateurs, médecin, infirmières, psychologue, art-thérapeute, neuropsychologue, psychomotricienne, conseillère en économie sociale et familiale ...

✓ En Centre de formation de droit commun

- 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, de la vaisselle, et l'entretien des locaux.
- Connaître la norme d'hygiène HACCP

✓ En Entreprise

- Les périodes de stage dans le milieu de la restauration permettront au candidat de valider ses acquis, de les approfondir, et de les compléter.

