



## Agent Polyvalent de la Restauration

**Objectif général :**  
Certification

**Niveau d'entrée :**  
V - BEPC, CAP, BEP, BPA

**Degré d'exigence :**  
Souhaité

- **Objectifs :**

L'employé polyvalent de restauration prend en charge, sous l'autorité d'un responsable, la préparation des repas dans les établissements de restauration rapide ou de vente à emporter, la restauration collective et les entreprises de fabrication de plateaux-repas.

En production, il réceptionne et entrepose les produits ou les plats préparés. Il assemble et met en valeur des mets simples, en respectant la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité. Il les conditionne et remet à température les plats cuisinés.

En service, il assure la mise en valeur des espaces de distribution et de vente ainsi que leur réapprovisionnement. Il conseille le client et lui présente les produits, il procède éventuellement à l'encaissement des prestations.

En entretien, il nettoie et range les ustensiles de production et les locaux.

Dans ce cadre, à l'issue de la formation, le bénéficiaire doit être capable de :

- ✓ Maîtriser le vocabulaire et les compétences techniques en production culinaire, service de la clientèle et entretien du matériel et des locaux pour exercer une poly activité dans une entreprise de restauration.
- ✓ Valider le Titre Professionnel Agent de restauration.
- ✓ Maîtriser les techniques de recherche d'emploi afin d'accéder à un emploi, CDD, CDI dans le secteur.

- **Contenu :**

- ✓ **Module 1 :** Production culinaire
- ✓ **Module 2 :** Service
- ✓ **Module 3 :** Hygiène et entretien des locaux et du matériel
- ✓ **Module 4 :** Santé/ Sécurité/Prévention au travail
- ✓ **Module 5 :** Réussir sa recherche d'emploi et de stage
- ✓ **Module 6 :** Compétences clés : Communication professionnelle/ Raisonnement logique/compétence numérique

- **Pré-requis :**

- ✓ Avoir un projet professionnel dans le secteur d'activité
- ✓ Etre en situation de lecteur avec des capacités avérées de compréhension de la langue française
- ✓ Ne pas avoir de contre-indication médicale liée à la station debout prolongée et à la manutention de charges
- ✓ Etre disponible pour travailler en horaires décalés.

**Modalités de recrutement** (plusieurs réponses possibles) :

Sur concours

Sur dossier

Sur entretien

Sur test

### Validation :

Attestation d'acquis en formation

Validation de la certification : Totale

Certification : Titre professionnel Agent de restauration (Niveau V) – Validation partielle possible des CCP

### Niveau de sortie :

V - BEPC, CAP, BEP, BPA

### Modalités d'organisation et public :

#### Parcours de formation :

Type de positionnement :  
Pédagogique

Personnalisable :  
Non

Type de parcours :  
En groupe

#### Public visé :

**SUPPRIMER LES LIBELLES INUTILES** : Demandeur d'emploi

Autre public (préciser) :

#### Modalités pédagogiques :

Cours du jour

Durée : 800 heures : 600 heures en centre de formation 200 heures en entreprise

### Nomenclature :

Formacode	NSF	ROME	Code CPF
42754 - Hôtellerie- Restauration	221 – Agro-alimentaire, alimentation, cuisine 334 – Accueil, hôtellerie, tourisme	G1603 : Personnel polyvalent de restauration	Sans objet

### Dispositifs/Mesures spécifiques :

Action de formation collective Pôle Emploi

### Renseignements auprès du Conseiller en Formation Continue (CFC) :

Site de référence : Greta Centre Est

Téléphone :	Mail :	Adresse :
05 94 35 11 68	<a href="mailto:gretace@ac-guyane.fr">gretace@ac-guyane.fr</a>	GRETA CENTRE EST Service Général/Défi – B.P. 10722 Avenue André Aron 97307 Cayenne Cedex

### Calendrier :

Nous consulter

## GRETA, la formation tout au long de la vie

**Greta Centre Est**

Avenue André Aron BP17022 - 97307 Cayenne

Tél. : 0594 35 11 68

**DéFI de Cayenne**

76, Impasse Touloulous - 97300 Cayenne

Tél. : 0594 35 14 10

**DéFI de St Georges de l'Oyapock**

41, rue Alphonse Gueye – 97313 Saint-Georges de l'Oyapock



[gretace@ac-guyane.fr](mailto:gretace@ac-guyane.fr)

[defi.gretace@ac-guyane.fr](mailto:defi.gretace@ac-guyane.fr)