



Les mardis, jeudis et vendredis :
- de 8h30 à 11h30
les après-midi, uniquement
sur rendez-vous



Arrêt de bus au stade LOUIS
VANterPOOL,



Possibilité de se restaurer au Snacktos
du LP et aux alentours



Nos locaux sont accessibles aux personnes en situation d'handicap.
Notre référent handicap est à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques.

TITRE PROFESSIONNEL (TP) AGENT.TE DE RESTAURATION - FORMACODE : 42725

CE DISPOSITIF S'ADRESSE AUSSI BIEN AUX HOMMES QU'AUX FEMMES

PRE REQUIS	Public infra Bac, Niveau 2 – fin de scolarité obligatoire Bon niveau de français à l'écrit et l'oral Savoir utiliser un ordinateur et un logiciel de traitement de texte (Word).
OBJECTIFS DE LA FORMATION	Former des agents de restauration pouvant assurer la préparation en assemblage des hors-d'œuvre et des desserts. La formation vise l'acquisition de compétences générales relatives au secteur de la restauration.
CONTENU DE LA FORMATION	Accueil, dynamique de groupe - 7 h MODULES DE LA FORMATION – 580 H Module 1. CCP 1 – Préparer en assemblage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type « snacking » - 220 h Module 2. CCP 2 – Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA) - 100 h Module 3. CCP3 – Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service - 210 h Module 4. CCP4 – Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle - 50 h MODULES COMPLEMENTAIRES – 120 H Module 5 : Accompagnement complémentaire -120 h <i>Période en entreprise (6 semaines)</i> Module 6. Remédiation et bilans de formation (18h) PREPARATION A LA CERTIFICATION - 35 heures
DUREE	760 h centre et 210 h en entreprise soit 970 h
MODALITES ET DELAI D'ACCES	Dossier de candidature Test(s) écrit(s) Entretiens individuels Délais d'accès à définir selon la date de démarrage
CONDITIONS GENERALES DE VENTE	Téléchargeables sur le site internet http://greta-cfa-gipdaifi.com/greta-st-martin-st-barth/conditions-generales-de-vente
TARIF ET FINANCEMENT	OPCO, Employeur, Individuel payant, Pôle Emploi, CPF
METHODES	Alternance théorie et pratique. Positionnement, Individualisation du parcours; Accompagnement personnalisé, Pédagogie active; Mise en situation, logiciels professionnels
EVALUATION	Titre Professionnel : Epreuve(s) ponctuelle(s) et ECF (Evaluations en Cours de Formation)
CONTACT	Conseillère en Formation Continue : Mme Laurence FRANCFORT (lfrancfort.gretasxm@gmail.com) Coordonnatrice : Mme GUMBS Galéa (ggumbs.greta@gmail.com) 0590 29 12 53

83% Taux de réussite

2020 
79% Taux de satisfaction

67% Taux d'insertion