ACADEMIE PRO
ADRESSE : 73 RUE DU CHATEAU
92100 BOULOGNE-BILLANCOURT
SIRET N° 93781310300010 / SIREN N° : 937813103
TVA N ° FR08937813103 NDA N°: 11922846692
CONTACT : proacademia.formation@outlook.com
Site internet : https://www.academiepro.fr/ MAJ DU 28/05/2025

Programme de Formation : Agent Polyvalent de Restauration

1. Présentation de la Formation

Cette formation vise à former des professionnels capables d'intervenir sur l'ensemble des activités de la restauration collective ou commerciale. L'agent polyvalent de restauration participe à la préparation des repas, au service, à la plonge, à l'entretien des locaux, tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité.

2.Objectifs de la Formation

Réaliser des préparations culinaires simples (entrées, plats, desserts).

Maîtriser les techniques de service au comptoir, à l'assiette, ou en self.
Appliquer les règles d'hygiène alimentaire et de sécurité (HACCP).
Gérer l'entretien des équipements et locaux.
Travailler en équipe dans le respect des consignes hiérarchiques.

3.Publics Visés

- Demandeurs d'emploi
- Jeunes sans qualification
- Personnes en reconversion professionnelle.

4. Prérequis

- Bonne condition physique (station debout prolongée, port de charges)
- Capacité à travailler en horaires décalés ou fractionnés

5.Durée, Modalités et Voies d'Accès

- **Durée** : 7 heures par jours pendant 11 Semaines , donc un total de 395 heures.
- **Présentiel** : la formation se déroulera en présentiel.

ACADEMIE PRO
ADRESSE : 73 RUE DU CHATEAU
92100 BOULOGNE-BILLANCOURT
SIRET N° 93781310300010 / SIREN N° : 937813103
TVA N ° FR08937813103 NDA N° : 11922846692
CONTACT : proacademia.formation@outlook.com
Site internet : https://www.academiepro.fr/ MAJ DU 28/05/2025

6. Contenu de la Formation

1. **Introduction**
   - Présentation des différents types de restauration
   - Les missions de l'agent polyvalent
2. **Hygiène et sécurité alimentaire**
   - Principes de base de l'hygiène (plan de nettoyage, hygiène corporelle)
   - Prévention des risques (brûlures, coupures, chutes)

3. **Préparation culinaire de base**
   - Réalisation de préparations froides (entrées, desserts)
   - Respect des consignes de production
4. **Techniques de service**
   - Accueil client et prise de commande
   - Service au plateau, au comptoir, à l'assiette
   - Encaissement et tenue de caisse
5. **Plonge et entretien des locaux**
   - Utilisation des machines de plonge
   - Tri et rangement de la vaisselle
   - Nettoyage et désinfection des zones de travail
6. **Compétences transversales**
   - Gestion du stress et rythme soutenu
   - Lecture de fiches techniques et bons de commande
7. **Modalités de formation**
   - Méthodes pédagogiques : mises en situation pratiques, cours théoriques, jeux de rôles
   - Évaluation : QCM, observation en situation, entretien de validation des acquis

Prix : Devis sur demande