

Le métier **d’AGENT DE RESTAURATION**

Les premiers clients n’arriveront qu’à midi mais l’agent de restauration est sur le pont depuis 7h. Il n’a qu’une matinée pour désinfecter les plans de travail, nettoyer les fruits et légumes, remettre en température les plats cuisinés à l’avance, ranger la vaisselle, préparer les hors d’œuvre et les desserts avant d’accueillir les clients, encaisser leurs commandes et terminer sa journée par la plonge

Appelé aussi : commis de self, employé de cafétéria, employé de restauration collective, employé de snack-bar. Equipier polyvalent de restauration rapide

Objectifs de la formation en Alternance de 6 mois.

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

- Accueillir les clients, approvisionner et distribuer les plats en restauration self-service

- Réaliser des grillades et des sautés minute devant le client et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (P.C.E.A.)

- Réaliser le lavage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle

\* ***des entreprises partenaires vous seront directement présentées si vous êtes retenus***

Prérequis

Pour suivre la formation dans de bonnes conditions, il est souhaitable de savoir lire, écrire, compter. Etre soigneux, résister au stress, travailler en équipe, parfois en horaires décalés…