

Préparation en assemblage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type « snacking »

- Préparation des matières premières alimentaires destinées à la transformation et à l'assemblage
- Réalisation de l'assemblage et du dressage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type « snacking »

Réalisation des grillades et remise en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)

- Remise en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)
- Production culinaire au poste grillade

Accueil les clients et distribution des plats en restauration self-service :

- Mise en place de la salle à manger du self-service
- Mise en place de la distribution et réalisation du service aux postes froids et chauds
- Enregistrement du contenu des plateaux et des préparations de type « snacking » et encaissement

Réalisation du nettoyage de la batterie de cuisine et du lavage en machine de la vaisselle :

- Nettoyage de la batterie de cuisine.
- Conduite du lavage en machine de la vaisselle.

Reconnaissance des acquis

Attestation de fin de formation

Relevé des acquis

Public

- Tout public

Prérequis

Niveau V bis (préqualification)

Accès à la formation

Savoirs de base acquis totalement ou partiellement et projet professionnel confirmé

Modalités pédagogiques

formation action et soutien individualisé

Durée, rythme de la formation

- 2 sessions annuelles
- Chaque session est d'une durée de 470 h en centre et de 170 h en entreprise minimum.
- La durée hebdomadaire est de 35 h .

Sessions de formation

Du 04 mars 2019 au 11 juillet 2019
9-11 Avenue de Paris
41200 Romorantin

Contact : DOLE Laurence
02 54 51 51 09 - laurence.dole@greta-vdl.fr

Du 11 septembre 2019 au 17 janvier 2020
174 rue Albert 1er
41000 Blois

Contact : DOLE Laurence
02 54 51 51 09 - laurence.dole@greta-vdl.fr

Contact

Greta Val de Loire - 6, avenue de Sévigné - 37204 Tours Cedex 3 - T : 0247210001

Greta Val de Loire Accueil - T : 02 47 21 00 01 - contact@greta-vdl.fr