

Titre professionnel

EMPLOYÉ POLYVALENT DE RESTAURATION

L'obtention d'une certification professionnelle permet à la fois de valider et développer ces compétences dans un domaine professionnel. Le titre professionnel Employé Polyvalent de Restauration couvre les compétences de base nécessaire à l'exercice en cuisine et au service.

PUBLIC VISÉ :

➤ Agent en emploi sur un poste en lien avec la formation dans un établissement de la Fonction Publique Hospitalière.

ANIMÉ PAR :

➤ GIP FCIP AQUITAINE- Réseau des GRETA

NOMBRE DE PARTICIPANTS :

➤ 10 Participants

DURÉE :

➤ 35 jours

PRÉREQUIS :

➤ Pas de pré-requis

CONTACT :

➤ animpe@greta-aquitaine.fr

OBJECTIFS

➤ Se préparer au Titre professionnel Employé Polyvalent de Restauration

➤ Se former pour répondre aux besoins locaux dans le service des repas au sein des EHPAD

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

➤ Formation en présentiel

➤ Accompagnement personnalisé

➤ Apports théoriques, échanges d'expériences et mises en situation, sous-groupes de travail, cas pratiques,

➤ Outils pédagogiques : cuisine pédagogique et/ou self d'un lycée Hôtelier et équipe de formateurs issus du secteur de la restauration collective

PROGRAMME

CCP 1 : Préparer et dresser des entrées et des desserts arer et dresser des entrées et des desserts

- La réception et le rangement des marchandises
- La réalisation de pâtisserie et dessert simple (pâtes sucrées, coulis et appareils de base de la pâtisserie)
- L'assemblage et le dressage des desserts
- L'assemblage, l'assaisonnement et le dressage des entrées
- Le conditionnement des produits
- L'adaptation des plats aux besoins des résidents (régimes écrasés, mixés, hachés, allergies alimentaires).

CCP 2 : Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking

- La préparation de plats chauds (technique de base pour la préparation de pâtes, sauces, crèmes et appareils de base et technique de base pour la préparation et la cuisson des légumes viandes et poissons)
- L'assemblage et le dressage des plats chauds et les produits snacking
- Le conditionnement des produits
- L'adaptation des plats aux besoins des résidents (régimes écrasés, mixés, hachés, allergies alimentaires).

CCP 3 : Accueillir, conseiller et servir la clientèle

- L'organisation et la préparation des espaces de service, des zones de distribution des repas en tenant compte des contraintes liées à la circulation et la sécurité des résidents
- L'accueil et le conseil des résidents
- Le service

CCP 4 : Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels

- La conduite du poste laverie vaisselle
- La réalisation de la plonge batterie
- Le nettoyage des cuisines et des locaux de restauration (locaux et matériels)