

Agent de Restauration Collective (ARC)

Objectifs

- Préparer et dresser des mets simples froids.
- Réaliser des cuissons simples.
- Assurer la distribution des produits culinaires aux comptoirs du self-service.
- Effectuer la plonge vaisselle et la plonge batterie de cuisine.
- Réaliser le nettoyage des différents locaux.
- Appliquer les règles d'hygiène de sécurité alimentaires du plan de maîtrise sanitaire (PMS).
- Exercer ses activités dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité (HACCP).

Prérequis

- Savoir lire et écrire le français.
- Niveau scolaire infra V ou V.

Niveau et validation

- Parcours qualifiant.
- Portfolio d'autoévaluation de compétences.

Méthodes et outils pédagogiques

- Alternance de travaux théoriques et pratiques, individuels et/ou en groupe.



2 Modules

- **Cuisine :**
 - AT1 : préparer en assemblage des hors-d'œuvres, des desserts et des préparations de type snacking.
 - AT2 : Réaliser des grillages et remettre en température des préparations ordinaires élaborées à l'avance.
 - AT3 : Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service.
 - AT4 : Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine. Réaliser le lavage en machine de la vaisselle.
- **Service Nettoyage :**
 - L'entretien manuel et mécanisé des locaux.
- Enseignements généraux : mathématiques, français.
- Initiation bureautique.
- Techniques de recherche d'emploi et d'insertion.

Accompagnement pédagogique et médico-psycho-social par une équipe pluridisciplinaire :

Équipe pluridisciplinaire : médecin, infirmier, ergothérapeute, psychologue du travail, psychologue clinicien, référent projet, formateurs, conseiller en économie sociale et familiale, moniteur éducateur, chargé d'accompagnement à l'insertion, secrétaire, intervenants ponctuels, conseillère numérique et une enseignante de la conduite.

Intervenants

Durée

11 mois dont 3 périodes d'applications en entreprise (3x4 semaines).

Lieu

[Les Etablissements ALPHA](#) – ESRP

18 rue du Général De Gaulle 57050 PLAPPEVILLE

Hébergement possible



Contacts et renseignements

Secrétariat de formation : charlene.kurtz@groupe-sos.org

☎ 03 87 31 80 83

Chef de service : marion.causero@groupe-sos.org

☎ 06 83 54 15 77

