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.

CONTENU

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.

Intervenants

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 et une enseignante de la conduite.

Durée

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

Lieu

Les Établissements 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