



DÉVELOPPEUR DE TALENTS

La durée de la formation est de 2 ans. Une période de formation en milieu professionnel de 15 semaines réparties sur les 2 années, permet d'établir un contact entre l'élève et l'entreprise afin de parfaire l'apprentissage des pratiques professionnelles.

L'Agent Polyvalent de Restauration prend en charge, sous l'autorité d'un responsable, la préparation des repas dans les établissements de restauration rapide ou de vente à emporter, la restauration collective et les entreprises de fabrication de plateaux repas.

■ En production, il réceptionne et entrepose les produits ou les plats préparés. Il assemble ou met en valeur des mets simples.

■ En service, il assure la mise en valeur des espaces de distribution et de vente ainsi que leur réapprovisionnement. Il conseille le client et procède éventuellement à l'encaissement.

■ En entretien, il nettoie et range les ustensiles de production et les locaux

CONDITION D'ACCÈS

Après la classe de 3^{ème} SEGPA
ou 3^{ème} pré-professionnelle

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Industries agro-alimentaires
- Fast- food
- Restaurants d'entreprises
- Cantines scolaires,

Vous avez la possibilité de réaliser un stage découverte
en immersion dans la classe
(sur rendez-vous)

Gestion de qualité :

- Réaliser le travail en respectant les fiches de travail, les consignes d'organisation, d'hygiène, de sécurité
- Réaliser des contrôles quantitatifs et qualitatifs
- Prendre en compte la demande du client et traiter les réclamations
- Participer à des actions de mesure ou d'amélioration de la qualité

Entretien :

- Exécuter des techniques de nettoyage et de désinfection des équipements et des locaux où sont traitées les denrées alimentaires
- Exécuter des techniques de nettoyage et de désinfection des équipements et des locaux de distribution, de vente et de consommation
- Repérer les anomalies et les dysfonctionnements éventuels lors des opérations de nettoyage
- Eliminer, évacuer et entreposer les déchets et trier les matériels et la vaisselle
- Laver manuellement ou mécaniquement la vaisselle ou la batterie

Service et communication :

- Mettre en valeur des produits, des espaces de distribution et de vente
- Accueillir, informer, conseiller et servir les clients
- Transmettre les informations à l'équipe et à la hiérarchie

Production :

- Réaliser par assemblage des mets destinés à être consommés froids ou chauds
- Conditionner en vue d'une distribution différée dans le temps ou dans l'espace
- Remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance en vue d'un service immédiat
- Mettre en place des espaces de distribution et de vente
- Réceptionner et stocker des denrées et des marchandises
- Réaliser des opérations préliminaires sur les denrées nécessaires pour l'élaboration d'une production culinaire

HORAIRE HEBDOMADAIRE

Générales	1ère	Terminale
Français	03h50	03h50
Mathématiques + Sciences physiques	03h50	03h50
Langue Vivante Anglais	02h00	02h00
Arts Appliqués	02h00	02h00
Education Physique et Sportive	02h00	02h00
Professionnelles		
Prévention Santé Environnement	01h00	01h50
Microbiologie appliquée	02h00	01h00
Sciences de l'alimentation	02h00	02h00
Connaissances des milieux professionnels	01h00	00h50
Production des préparations froides et chaudes	04h00	04h00
Distribution et service aux clients	03h00	03h00
Entretien des locaux, des matériels et des équipements	03h00	03h00
Horaire Hebdomadaire	29 h 00	28 h 00