

Profil type de poste à occuper

Préparer, assembler et distribuer des préparations culinaires simples et réaliser le service, tout en assurant les tâches en amont et en aval (approvisionnement, mise en place et remise en état de la salle). Contribuer par l'ensemble de sa prestation à la qualité du service et de l'accueil du convive.

Les activités

Le métier d'Agent de Restauration s'organise autour de quatre grandes fonctions :

Approvisionnement et mise en place

- Approvisionnement et réapprovisionnement des linéaires
- Contrôle de la rotation des produits
- Contrôle qualitatif (HACCP)
- Décoration de la salle et mise en place des outils d'animation commerciale
- Mise en place de la salle
- Préparation du poste buffet
- Stockage et rangement des marchandises
- Vérification des bons de livraison et contrôle physique de la marchandise

Production culinaire

- Fabrication, assemblage et dressage de préparations simples, froides ou chaudes
- Fabrications spécifiques (crêpes, pizzas,...)
- Préparations culinaires simples (sauces,...)
- Production éventuelle devant le convive
- Réalisation des opérations préliminaires
- (épluchage, décongélation,... suivant les établissements)

Service

- Accueil des convives
- Encaissement
- Exécution de la commande client
- Gestion des flux de clientèle

Laverie

- Réception et tri de la vaisselle
- Utilisation des équipements dédiés à la plonge
- Utilisation optimale des différents produits et matériels
- Vérification de la propreté, tri en sortie,...

Les compétences

Les compétences devant être acquise par l'Agent de Restauration:

La facilité de communication en langues étrangères.

Connaissances des bonnes pratiques d'hygiène, de l'HACCP et des règles de sécurité Réelles. Capacités à travailler en équipe

Connaissance de la restauration collective

Discerner les saveurs et arômes

Traiter des informations écrites et orales

Polyvalence et disponibilité

Réactivité et capacité à évaluer les priorités

Bonne résistance physique (travail debout, port de charges)

Aptitude au travail en pièces climatisées et en chambres froides

Planifier son travail sur l'ensemble du poste

S'adapter aux nécessités de service

Participer aux réunions.

Objectif de Formation du Curriculum

Les objectifs de formation du curriculum visés sont:

- Le développement chez le stagiaire des compétences nécessaires pour une intégration harmonieuse au milieu de formation et au monde du travail.
- Le développement des compétences nécessaires au respect des normes d'hygiène et de sécurité en milieu professionnel.

- L'acquisition par le stagiaire des connaissances essentielles et préalables à l'exécution des tâches d'accueil, de vente.
- La facilité de communication dans une langue étrangère.
- L'assimilation des notions de base en Cuisine et Service de Restaurant
- L'assimilation par le stagiaire des règles de base en œnologie

Objectif pédagogique du Curriculum

Les objectifs pédagogiques au niveau de comportement et de situation sont en fonction des modules:

- L'information sur le métier, sur le programme de formation et la confirmation de l'orientation du stagiaire.

Public ciblé pour le Curriculum

Savoir : Un Agent de Restauration doit présenter des aptitudes préalables soit:

Aptitudes linguistiques, culture générale, connaissance de l'outil informatique, notions élémentaires sur le secteur et sur le métier.

Savoir faire : Un Agent de Restauration doit:

- Savoir exposer clairement ses motivations
- Savoir tenir au cours de l'entretien de sélection
- Savoir décrire avec précision son parcours avant son choix.
- Savoir montrer son intérêt et présenter un projet personnel.

Savoir être : Un Agent de Restauration doit être présentable, ouvert, confiant en soi, souriant et courtois respectueux, discipliné, montrant des capacités d'autonomie dynamique, ne craignant pas la difficulté de la formation (en termes de volume horaire) et plus tard les contraintes du métier.

Aptitude physique particulière : une excellente santé (certificat médical à l'appui) qui lui permettra de se plier aux contraintes de l'hôtellerie en matière de rythme de travail et de disponibilité.

Age : 15 ans minimum

Niveau de formation exigé : 3^{ème} année de l'enseignement Secondaire Collégial ou plus.

Le diplôme de Spécialisation (dans le cadre du système de la passerelle)

Système d'évaluation du Curriculum

Durée de Formation : une année scolaire (10 mois)

1- Les contrôles continus, évaluation de la participation sont effectués sur les aspects théoriques et pratiques, au cours et en fin de chaque séquence pédagogique des modules. La moyenne des notes obtenues aux différents contrôles continus représentent 30% de la moyenne générale.

2- L'examen théorique au cours et à la fin des modules de formation représente la note obtenue à l'examen de fin de semestre, de fin d'année et de fin de modules. Il s'agit de l'examen de synthèse des connaissances théoriques.

Il représente 20% de la moyenne générale.

3- L'examen pratique au cours et à la fin des modules de formation représente la note obtenue à l'examen de fin de semestre, fin d'année et fin de module. Il s'agit de l'examen de synthèse des savoirs-faire pratiques effectués à la fin de chaque semestre.

Il représente 30% de la moyenne générale.

4- Conformément aux normes de qualification des filières, le stagiaire en entreprise constitue un module à part entière et à ce titre doit être évalué. La note (ou la moyenne)"contrôles continus" représente l'évaluation effectuée conjointement par le formateur chargé du suivi du stagiaire et le tuteur en entreprise. La note théorique est la note attribuée, par le formateur, aux aspects théoriques et conceptuels développés par le stagiaire dans son rapport de stage. La note pratique représente la note attribuée par le tuteur en entreprise aux activités pratiques et techniques réalisées par le stagiaire dans son rapport et validée par le tuteur.