

RESTAURATION ET HYGIÈNE

Agent de cafétéria polyvalent

À définir selon le parcours

Présentiel

Préparer et servir une offre de cafétéria, accueillir le public et organiser la remise en état dans le respect des consignes d'hygiène et de service.

CADRE DE LA FORMATION

Programme sur demande

Dates, tarif et organisation précisés sur proposition.

Objectifs pédagogiques

01 Préparer le poste suivant les prévisions.

02 Suivre une fiche de préparation.

03 Présenter l'offre et les informations disponibles.

04 Appliquer les consignes de fin de service.

Public concerné

Personnes occupant ou préparant un poste polyvalent en cafétéria.

Prérequis

Comprendre des consignes de service ; positionnement avant les ateliers.

Méthodes pédagogiques

Apports ciblés à partir des références et des situations professionnelles étudiées. Démonstrations, exercices progressifs et retours argumentés sur les productions. Étude de cas finale avec observation des décisions et correction commentée.

Modalités et délais d'accès

Positionnement et dossier. Accès estimé sous 2 semaines après validation, selon disponibilités.

Tarif et organisation

Sur devis. Dates, horaires, lieux et effectif précisés avant inscription.

Équipe pédagogique

Formateur spécialisé ; identité et profil transmis avant inscription.

Suivi de l'exécution

Émargement ou connexions, exercices, évaluations et bilan final.

Handicap et accessibilité

Adaptations à étudier avec le référent handicap. Contact PLURIEL ci-dessous.

Indicateurs de résultats

Satisfaction : 100 % (global PLURIEL).
Nombre de stagiaires : Prochainement.

PARLONS DE VOTRE PROJET

06 68 62 40 73 **contact@plurielformations.com**

15 rue Henri Sainte-Claire Déville, 60550 Verneuil-en-Halatte

PLURIEL - SIRET 85304237200039 - TVA FR87853042372

Agent de cafétéria polyvalent

Ateliers de préparation, service simulé et clôture ; coordination entre le poste de production et l'espace de libre-service.

01 Préparer le poste et l'approvisionnement

- Lecture de l'offre, quantités prévues, matériel et répartition des tâches.
- Contrôle de réception, dates, intégrité et stockage selon les produits.
- Circuit des plateaux, couverts, produits et déchets ; prévention des croisements et encombrements.

MISE EN PRATIQUE

Préparer la liste de mise en place d'un service fictif et contrôler un lot de produits à partir de leurs étiquettes.

02 Réaliser les préparations et la présentation

- Pesées, portions, assemblages et présentation selon la fiche technique.
- Hygiène des mains, ustensiles, séparation des aliments et maîtrise des temps d'attente.
- Étiquetage interne, conditions de stockage et approvisionnement progressif de la vitrine.

MISE EN PRATIQUE

Réaliser une préparation pédagogique, identifier ses ingrédients et préparer son stockage ou sa présentation.

03 Accueillir et servir en libre-service

- Accueil, orientation du client, rythme du libre-service et prévention des files.
- Information sur les recettes, allergènes et produits à partir de documents à jour.
- Réassort, incidents, rupture de produit et passage de relais au responsable.

MISE EN PRATIQUE

Jouer un service avec une demande allergène et un produit manquant ; transmettre une information fiable à l'équipe.

04 Clôturer et préparer le service suivant

- Gestion des invendus selon les procédures validées ; absence de reconservation improvisée.
- Nettoyage, désinfection, tri, rangement et vérification des matériels.
- Stocks restants, écarts, demandes clients et besoins à signaler pour le service suivant.

MISE EN PRATIQUE

Établir une fiche de clôture sur un dossier de fin de service puis préparer la transmission au prochain équipier.

Matériel et conditions de pratique

- Plan de libre-service, fiches produits et techniques, commandes et stocks fictifs.
- Matériel pédagogique de préparation, présentation, mesure et entretien.

Documents de fin de formation

- Fiche de mise en place et de contrôle.
- Fiche de clôture et bilan de service.
- Attestation de compétences et certificat de réalisation selon la participation et les évaluations.

Positionnement initial

- Questions sur les tâches d'un agent de cafétéria et repérage des contrôles avant service.

Évaluation finale

- Réaliser une séquence complète de mise en place, service et clôture avec une demande client simulée.

Critères d'acquisition

- Les préparations suivent les fiches et les consignes sanitaires.
- L'information donnée au client est vérifiable.
- Les produits et anomalies restent identifiés en fin de service.