

# Cuisine rapide - Snacking - Food Truck en Action de Formation Conventionnée (AFC)

PRESENTATION DU METIER – CODE ROME : **G1603** CODE CPF : **10687**

► **Descriptif** : Cette formation prépare à l'exercice d'une activité de production en qualité d'agent de restauration rapide notamment aux différents postes de travail en cuisine, au self-service, et en intégrant les produits « Food Truck » .

► **Contraintes** : Capacité à s'adapter aux variations des flux d'activité.

► **Les emplois / débouchés** : L'agent de restauration peut, avec de l'expérience, devenir second de cuisine.

## PUBLICS

► **Âge** : plus de 16 ans

► **Statut** : Demandeur d'Emploi avec projet de formation validé et inscrit à Pôle Emploi

## PREREQUIS

► **Niveau souhaité** : Niveau 5<sup>ème</sup>

## CONDITIONS PARTICULIERES

► Méthodique, organisé, créatif et rapide. Avoir une très bonne condition physique : la cadence, les horaires et le travail sont éprouvants. Être prêt à travailler le soir, le dimanche et les jours fériés.

## DEROULEMENT DE LA FORMATION

**Période d'intégration** : Accueil, présentation des objectifs de formation, connaissance de l'environnement professionnel, sensibilisation au développement durable, adaptation du parcours de formation

**Module 1 – Apprentissage de la technologie et des techniques culinaires** : Apprentissage des bases nécessaires à la compréhension de la transformation des denrées, à la découverte du métier et du vocabulaire technique, du matériel...

**Module 2 – Communication et Commercialisation** : Accueillir les clients. Effectuer la mise en place de la salle à manger. Réaliser la mise en place de la distribution et assurer le service aux postes froids et chauds et effectuer les encaissements.

**Module 3 – Méthode HACCP et développement durable** : La méthode HACCP (législation, microbiologie, hygiène des locaux, nettoyage et désinfection, organisation des postes de travail, stockage des déchets). Acquérir la connaissance des enjeux du DD et l'introduire dans sa pratique professionnelle

**Module 4 - Notions de gestion appliquée** : Réalisation de travaux relatifs à la gestion des approvisionnements (commandes, méthodologie des stocks, inventaire). Effectuer des calculs de prix de revient et de vente, création d'une carte Food Truck e

**Période en entreprise 70 heures**

**Techniques de recherche d'emploi**

## DEROULEMENT DE LA FORMATION

**Dates** : du 28/02/2022 au 10/06/2022

**Durée** : 472 heures en centre /70 heures en entreprise

**Validation** : Contrôle Ponctuel en vue de l'attestation HACCP

## LIEU DE FORMATION & CONTACT EQUIPE PEDAGOGIQUE

► **Lieu de formation** : ACPM 48 Avenue Marcel Delprat 13013 Marseille

► **Responsable pédagogique** : Delphine AUBRY Tél : 04.91.07.69.00 / 06.61.87.65.01 [delphine.aubry@acpm.eu](mailto:delphine.aubry@acpm.eu)

► **Secrétariat pédagogique** : Sarah BENYAMINA Tél 04.91.07.75.16 (sauf le mercredi) – [sarah.benyamina@acpm.eu](mailto:sarah.benyamina@acpm.eu)

► **Référent(e) Handicap** : Pascale.NOBILI – [pascale.nobili@acpm.eu](mailto:pascale.nobili@acpm.eu)

## MODALITES D'INSCRIPTION

► **Contact** : Secrétariat pédagogique / Responsable Pédagogique

► **Date et heure Information(s) Collective(s)** : 31/01/2022 à 9 h00 et 04/02/2022 à 9h00

► **Documents à fournir** : pièce d'identité en cours de validité, CV

► **Tests niveaux** : (détail épreuves : Culture Générale métiers, entretien motivation, test etc.)

## FINANCEMENT DE LA FORMATION

Action de Formation Conventionnée financée par le Pôle Emploi