

FAIRE ET SAVOIR

2 rue des Fontaines (Châteauneuf sur Sarthe)

49330 Les Hauts D'Anjou

Email : accueil@faireetsavoir.org

Tel : +33252750436



Les fondamentaux de l'agent de restauration scolaire et périscolaire

Permettre à des salariés ou futurs salariés d'intégrer le poste d'agent de restauration en milieu scolaire, périscolaire ou en collectivité.

Durée: 14.00 heures (2.00 jours)

Profils des apprenants

- Salariés ou futurs salariés souhaitant travailler dans le domaine de la restauration scolaire et périscolaire

Prérequis

- Travailler ou avoir le projet de travailler dans le domaine de la restauration scolaire ou périscolaire
- Compréhension orale et écrite du français

Accessibilité et délais d'accès

Pour les personnes en situation de handicap, nous contacter pour les modalités de mise en œuvre

2 semaines

Objectifs pédagogiques

- S'adapter aux conditions de travail : communiquer avec la structure employeuse, adapter son attitude de service
- Connaître les besoins du jeune public et adapter sa posture éducative

FAIRE ET SAVOIR

2 rue des Fontaines (Châteauneuf sur Sarthe)
49330 Les Hauts D'Anjou
Email : accueil@faireetsavoir.org
Tel : +33252750436



- Accueillir les enfants et distribuer les plats en restauration self-service ou à table
- Participer au service de restauration : aide à la préparation des repas, alimentation et réapprovisionnement des lignes de self, distribution des plats chauds, plonge, avoir des notions sur la législation et démarche HACCP
- Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine ou à la main, débarrasser les plateaux repas

Contenu de la formation

- S'adapter aux conditions de travail : communiquer avec la structure employeuse, adapter son attitude de service
 - Appréhender les attitudes de services et les règles de fonctionnement d'une école, d'un collège, d'un lycée.
 - Communiquer avec la structure employeuse : respect les règles de l'établissement, être disponible, respecter les consignes, prévenir un employeur, signaler une information importante
- Connaître les besoins du jeune public et adapter sa posture éducative
 - S'adapter aux tranches d'âges : motricité, aide aux repas, communication, autonomie.
 - Adapter sa posture éducative : être à l'écoute, gestion des conflits entre enfants, transmettre les règles de vie en collectivité.
 - Accueillir les enfants et veiller à l'hygiène avant le repas; habillage et déshabillage; veiller que les enfants mangent notamment les plus petits.
- Participer au service de restauration : aide à la préparation des repas, alimentation et réapprovisionnement des lignes de self, distribution des plats chauds, avoir des notions sur la législation et démarche HACCP
 - Participer au service de restauration pendant le repas : aide à la préparation, réapprovisionnement des lignes de self, service à table, distribution des plats chauds
 - Avoir des notions sur la législation et démarche HACCP
- Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine ou à la main, débarrasser les plateaux repas
 - Débarrasser et vider les plateaux-repas

FAIRE ET SAVOIR

2 rue des Fontaines (Châteauneuf sur Sarthe)

49330 Les Hauts D'Anjou

Email : accueil@faireetsavoir.org

Tel : +33252750436



- Rinçage, nettoyage de la batterie de cuisine, lavage à la main
- Préparer le lavage en machine

Organisation de la formation

Équipe pédagogique

Responsable de formation : Virginie Dubois

Coordinatrice de formation : Anne Bordron

Assistant de formation : Menil Kasmi

Réseau de formateurs/trices spécialisés et expérimentés

Moyens pédagogiques et techniques

- Alternance d'apports théoriques et pratiques
- Analyse de situations de travail
- Exercices pratiques en logement pédagogique
- Echange oral des connaissances

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Feuille de présence émargée par demi-journée
- Questionnaire d'évaluation de la satisfaction en fin de stage
- Auto-évaluation des acquis de la formation par les stagiaires
- Attestation de réalisation