

Restauration

Le Groupe Agent De Restauration (ADR) :

Le restaurant d'application est un espace d'accompagnement éducatif permettant aux jeunes de se confronter à la vie en société, au monde du travail par le biais des métiers de la restauration et de construire un projet personnel. Les jeunes sont mis en situation à plusieurs niveaux :

- ✚ Cuisine collective, self-service au sein de la cuisine centrale.
- ✚ Restauration traditionnelle au sein de la cuisine d'application.
- ✚ Mise en place, accueil, service en salle au sein du restaurant d'application (ouvert les lundis, mardis, jeudis et 1 vendredi sur 2).
- ✚ Entretien des espaces de travail, norme HACCP ... dans tous les espaces.

L'équipe travaille à la mise en œuvre du titre : Agent de restauration

Les CCP sont les suivants :

- ✚ Préparer en assemblage des hors-d'œuvre et des desserts : module 1 + module 2.
- ✚ Accueillir les clients, approvisionner et distribuer les plats en restauration self-service : module 3.
- ✚ Réaliser des grillades et des sautés minute devant le client et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance : module 1 + module 4.
- ✚ Réaliser le lavage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle : module 3.

Les éducateurs techniques travaillent principalement avec les collectivités locales pour la mise en place de stages et les chantiers école. Au niveau de l'inclusion, un partenariat existe avec l'ULIS professionnelle du lycée Vauban et le CIFA à Auxerre, néanmoins l'IME œuvre également avec d'autres partenaires, ce en fonction des projets des jeunes.