

Titre Professionnel Agent(e) de restauration

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

AFPA ENTREPRISES
DR Entreprises Nouvelle-Aquitaine
MC_PSR_NOUVELLE_AQUITAINE@AFPA.FR

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarié(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Dossier
Entretien

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Non renseigné

Prérequis pédagogiques :

Pour suivre la formation dans de bonnes conditions, il est souhaitable de savoir lire, écrire, compter.

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Préparer en assemblage des hors d'œuvre, des desserts et des préparations de type « snacking » Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA) Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle

Contenu et modalités d'organisation

La formation se compose de 6 modules complétée par 1 période en entreprise. Période d'intégration. Accueil, présentation des objectifs de formation, prise de connaissance de l'environnement professionnel, sensibilisation au développement durable, adaptation du parcours de formation (1 semaine). Module 1. Acquérir les techniques culinaires de base : Législation et démarche HACCP en matière de sécurité alimentaire, plan de maîtrise sanitaire (PMS), procédures HACCP aux différents postes de travail - techniques de base en cuisine et self-service (utilisation des matériels électromécaniques et des matériels fonctionnant au gaz et à l'électricité, opérations préliminaires des légumes et des fruits) (3 semaines). Module 2. Préparer en assemblage des hors-d'oeuvre, des desserts et des préparations de type "snacking" : Réalisation des opérations préliminaires des hors-d'oeuvre, des desserts et des produits "sancking" - cuissons simples de légumes, viandes, volailles et poissons - confection des beurres composés et sauces de base - assemblage, dressage et présentation des hors-d'œuvre et desserts (3 semaines). Module 3. Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA) : Réalisation d'une production culinaire au poste grillade / snacking - Remise en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (2 semaines). Module 4. Accueillir les clients, distribuer les plats en restauration self-service : mise en place de la salle à manger du self-service et des annexes, de la distribution - service aux postes froids et chauds - contact avec les clients en restauration - enregistrement (typer) du contenu des plateaux-repas commandés et encaissement (2 semaines). Module 5. Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle : nettoyage de la batterie de cuisine et rangement - débarrassage des plateaux-repas en salle de self-service, lavage en machine de la vaisselle (1 semaine). Période en entreprise (4 semaines). Module 6. Réaliser et servir une production culinaire en restauration collective : Préparation, dressage et service d'une production culinaire en restauration collective (1

...

Commentaires sur la durée hebdomadaire

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Mixte**

Commentaires sur la parcours personnalisable

Validation(s) Visée(s)

Titre professionnel agent de restauration - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

MON COMPTE FORMATION Éligible au CPF

Et après ?

Suite de parcours

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00312538	du 02/04/2024 au 30/08/2024	Boulazac Isle Manoire (24)	AFPA PERIGUEUX		MON COMPTE FORMATION	FPC
00312539	du 15/04/2024 au 30/08/2024	Boulazac Isle Manoire (24)	AFPA PERIGUEUX		MON COMPTE FORMATION	FPC
00361938	du 23/09/2024 au 07/02/2025	Boulazac Isle Manoire (24)	AFPA PERIGUEUX		MON COMPTE FORMATION	FPC
00412336	du 05/03/2025 au 18/07/2025	Boulazac Isle Manoire (24)	AFPA PERIGUEUX		MON COMPTE FORMATION	FPC
00412337	du 18/08/2025 au 19/12/2025	Boulazac Isle Manoire (24)	AFPA PERIGUEUX		MON COMPTE FORMATION	FPC

00425017	du 09/09/2024 au 07/02/2025	Boulazac Isle Manoire (24)	AFPA PERIGUEUX	MON COMPTE FORMATION	FPC
00425018	du 17/02/2025 au 18/07/2025	Boulazac Isle Manoire (24)	AFPA PERIGUEUX	MON COMPTE FORMATION	FPC
00425019	du 28/07/2025 au 19/12/2025	Boulazac Isle Manoire (24)	AFPA PERIGUEUX	MON COMPTE FORMATION	FPC
00425850	du 08/12/2025 au 17/04/2026	Boulazac Isle Manoire (24)	AFPA PERIGUEUX	MON COMPTE FORMATION	FPC
00449990	du 12/11/2024 au 27/03/2025	Boulazac Isle Manoire (24)	AFPA PERIGUEUX	MON COMPTE FORMATION	FPC
00449991	du 24/06/2024 au 08/11/2024	Boulazac Isle Manoire (24)	AFPA PERIGUEUX	MON COMPTE FORMATION	FPC
00449992	du 05/05/2025 au 19/09/2025	Boulazac Isle Manoire (24)	AFPA PERIGUEUX	MON COMPTE FORMATION	FPC