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-serviceRéaliser 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'œuvre, des desserts et des préparations de type "snacking" : Réalisation des opérations préliminaires des hors-d'œuvre, 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 culinaie 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

Commentaires sur la durée hedmomadaire

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)



Et après ?

Suite de parcours

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00330687	du 04/03/2024 au 12/07/2024	Brive-la- Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE		MON COMPTE FORMATION	FPC
00342490	du 03/06/2024 au 11/10/2024	Brive-la- Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE		MON COMPTE	FPC
00375571	du 23/09/2024 au 07/02/2025	Brive-la- Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE		MON COMPTE FORMATION	FPC
00375572	du 25/11/2024 au 04/04/2025	Brive-la- Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE		MON COMPTE FORMATION	FPC

00448045	du 17/02/2025 au 27/06/2025	Brive-la- Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE	MON COMPTE FORMATION	FPC
00448046	du 02/06/2025 au 17/10/2025	Brive-la- Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE	MON COMPTE FORMATION	FPC
00448668	du 29/09/2025 au 13/02/2026	Brive-la- Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE	MON COMPTE FORMATION	FPC
00344194	du 05/02/2024 au 28/06/2024	Saint-Sulpice- le-Guérétois (23)	AFPA - CENTRE DE GUÉRET	MON COMPTE FORMATION	FPC
00344195	du 29/04/2024 au 31/10/2024	Saint-Sulpice- le-Guérétois (23)	AFPA - CENTRE DE GUÉRET	MON COMPTE FORMATION	FPC
00344196	du 04/11/2024 au 09/05/2025	Saint-Sulpice- le-Guérétois (23)	AFPA - CENTRE DE GUÉRET	MON COMPTE FORMATION	FPC
00344197	du 05/08/2024 au 07/02/2025	Saint-Sulpice- le-Guérétois (23)	AFPA - CENTRE DE GUÉRET	MON COMPTE FORMATION	FPC
00344198	du 10/02/2025 au 22/08/2025	Saint-Sulpice- le-Guérétois (23)	AFPA - CENTRE DE GUÉRET	MON COMPTE FORMATION	FPC
00344199	du 12/05/2025 au 14/11/2025	Saint-Sulpice- le-Guérétois (23)	AFPA - CENTRE DE GUÉRET	MON COMPTE FORMATION	FPC
00397009	du 04/08/2025 au 19/12/2025	Saint-Sulpice- le-Guérétois (23)	AFPA - CENTRE DE GUÉRET	MON COMPTE FORMATION	FPC
00397010	du 06/10/2025 au 27/02/2026	Saint-Sulpice- le-Guérétois (23)	AFPA - CENTRE DE GUÉRET	MON COMPTE FORMATION	FPC
00397011	du 01/12/2025 au 24/04/2026	Saint-Sulpice- le-Guérétois (23)	AFPA - CENTRE DE GUÉRET	MON COMPTE FORMATION	FPC
00422772	du 01/03/2024 au 18/07/2024	Saint-Sulpice- le-Guérétois (23)	AFPA - CENTRE DE GUÉRET	MON COMPTE FORMATION	FPC

00422773	du 29/04/2024 au 19/09/2024	Saint-Sulpice- le-Guérétois (23)	AFPA - CENTRE DE GUÉRET	MON COMPTE FORMATION	FPC
00439313	du 18/03/2024 au 27/09/2024	Saint-Sulpice- le-Guérétois (23)	AFPA - CENTRE DE GUÉRET	MON COMPTE FORMATION	FPC
00439314	du 03/06/2024 au 06/12/2024	Saint-Sulpice- le-Guérétois (23)	AFPA - CENTRE DE GUÉRET	MON COMPTE FORMATION	FPC
00439315	du 09/09/2024 au 21/03/2025	Saint-Sulpice- le-Guérétois (23)	AFPA - CENTRE DE GUÉRET	MON COMPTE FORMATION	FPC
00439316	du 02/12/2024 au 20/06/2025	Saint-Sulpice- le-Guérétois (23)	AFPA - CENTRE DE GUÉRET	MON COMPTE FORMATION	FPC