

Agent(e) de production et service en restaurations (CAP)

Financement



Formation professionnelle continue
Habilitation de service public (PRF HSP)

N° de marché :2023P041S02105

Organisme responsable et contact

CMA NA
Adélaïde MARTIN
05.49.88.22.66
commercial.greta.agence-poitiers@ac-poitiers.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 :

Inscription directe ou par un conseiller en insertion professionnelle
Information collective

Niveau d'entrée requis :

Non renseigné

Conditions d'accès :

Accès sans sélection sur prescription ou auto positionnement.

Prérequis pédagogiques :

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Permettre d'obtenir un premier niveau de qualification.

Contenu et modalités d'organisation

PRODUCTION ALIMENTAIRE - Réception et stockage des produits alimentaires et non alimentaires Réalisation des opérations préliminaires sur les produits alimentaires Réalisation de préparations et de cuissons simples Assemblage, dressage et conditionnement des préparations alimentaires Mise en oeuvre des opérations d'entretien dans les espaces de production - 112 hSERVICE EN RESTAURATION - Mise en place et réapprovisionnement des espaces de distribution, de vente et de consommationPrise en charge des clients ou des convivesAccueillir, informer, conseiller les clients ou convives et contribuer à la vente additionnelleAssurer le service des clients ou convivesEncaissement des prestationsMise en oeuvre des opérations d'entretien dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes - 112 hFRANCAIS - Communiquer : écouter, dialoguer et s'exprimer - Reformuler, à l'écrit et à l'oral, un message lu ou entendu - Évaluer sa production orale ou écrite en vue de l'améliorer - Lire, comprendre et présenter des textes documentaires ou fictionnels, des oeuvres littéraires et artistiques - Rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier - 22 hHISTOIRE GEOGRAPHIE - Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'approprier les notions, se repérer, contextualiser - S'approprier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier, collaborer et échanger en histoire-géographie - 22 hEDUCATION MORALE ET CIVIQUE - Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme - Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement - Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République - 20 hPREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT - Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentation - Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental,

...

Parcours de formation personnalisable ?

Oui

Type de parcours

Mixte

Validation(s) Visée(s)


CAP production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00462129	pas de point d'entrée à venir de programmé	Parthenay (79)	GRETA POITOU-CHARENTES - SIÈGE ADMINISTRATIF		Non éligible	
00440324	pas de point d'entrée à venir de programmé	Poitiers (86)	GRETA POITOU-CHARENTES - SIÈGE ADMINISTRATIF		Non éligible	
00462130	pas de point d'entrée à venir de programmé	Niort (79)	CMA NA		Non éligible	