

Employé-e polyvalent-e en restauration (TP)

Financement



Formation professionnelle continue
Habilitation de service public (PRF HSP)

N° de marché : 2023P040S02105

Organisme responsable et contact

FARE 16
PERROT Angéline
05.45.31.59.17
accueil.fare16@cneap.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

Positionnement Accompagnement socio-professionnel générique - Réalisation des diagnostics Définition du parcours individualisé Identification des freins Bilan intermédiaire et final - 63 h Réaliser les travaux préalables au service en restauration - Nettoyer et entretenir les espaces de restauration et les locaux annexes - Mettre en place les espaces de restauration et les locaux annexes - Mettre en place les différents type de buffet - 134 h Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande - Accueillir la clientèle et l'accompagner à sa table - Présenter cartes et menus, prendre la commande et la communiquer aux services concernés - 150 h Réaliser le service en restauration - Préparer et servir les boissons en respectant les règles de service - Effectuer les différents types de service à table et au buffet - Préparer, vérifier une addition et l'encaisser - 150 h Règles d'hygiène dans la restauration et les commerces alimentaires - Donner à chaque participant les connaissances d'hygiène nécessaires afin : - De produire un travail de qualité - De respecter dans chaque secteur de soin les règles d'hygiène en utilisant convenablement le matériel et les produits d'entretien - Situer et valoriser les responsabilités et le rôle du personnel dans la prévention des infections nosocomiales - 14 h Gestes et postures - Acquérir les compétences nécessaires pour contribuer à la mise en oeuvre de la prévention des risques liés à l'activité physique - 14 h Sensibilisation au Numérique Responsable - Intégrer les enjeux du numérique dans ses pratiques quotidiennes et professionnelles par : L'hygiène numérique compatible avec une pratique responsable La santé mentale dans l'utilisation d'internet Territoire numérique responsable Bonnes pratiques La cybersécurité dans ses pratiques du numérique Les types d'attaques et conséquences Utilisateur modérateur et trace numérique Liberté numérique et l'utilisation des outils Le règlement général sur la protection des données Traces et e-réputation Sources d'information et réglementation CNIL Droits d'utilisation, d'auteur et à l'image - 14 h Sensibilisation aux valeurs de la République - Participer à une meilleur compréhension des enjeux d'une société fondée sur les valeurs

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

Validation(s) Visée(s)

Titre professionnel agent de restauration - 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
00447585	prochain point d'entrée : 15/09/2025	Rochefort (17)	AFPA ROCHEFORT		Non éligible	
00462049	prochain point d'entrée : 03/09/2025	Saint-Yrieix-sur-Charente (16)	FARE 16		Non éligible	