

Employé(e) polyvalent(e) en restauration (TP)

Financement


Formation professionnelle continue
Habilitation de service public (PRF HSP)

N° de marché : 2023P042S02105

Organisme responsable et contact

GRETA DU LIMOUSIN
Jean-Yves ESTOUP
06.30.34.65.67
jean-yves.estoup@ac-limoges.fr

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarie(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

TITRE PRO AGENT DE RESTAURATION Intégration - Entrée en formationPrésentation de l'équipe pédagogique et administrativeVisite des locaux de formation (salles et plateaux techniques)Intégration au groupeFormalisation du parcours de formationInstruction du dossier et sécurisation administrativeExplication du calendrier de l'alternance et de l'emploi du temps de formationLecture et explication du Règlement Intérieur - 3 h
TITRE PRO AGENT DE RESTAURATION Présentation du métier - Présentation du secteur "Hôtellerie-Restauration-Alimentation" (HRA)Intervention d'un professionnel / témoignage d'anciens stagiaires - 7 h
TITRE PRO AGENT DE RESTAURATION Les modalités de certification - Présentation des modalités de certificationLe référentiel de formation et de certification TITRE PROFESSIONNEL Agent de restaurationLe calendrier prévisionnel des épreuves - 4 h
TITRE PRO AGENT DES RESTAURATION Diagnostic - Positionnement - Positionnements écritsPositionnements pratiquesEntretien individuel exploratoire de confirmation de projetBilan - exploitation des positionnementsSynthèse et proposition de parcoursSignature du Contrat Pédagogique - 14 h
TITRE PRO AGENT DE RESTAURATION Acquisition des connaissances et des compétences culinaires de base - Les principes et réglementation en matière de sécurité alimentaire (Codex alimentarius, GBPH, PMS, méthodologie HACCP,...)Le vocabulaire culinaire de base et la technologie culinaire :- les produits alimentaires (denrées végétales, carnées, condiments, épices, produits dérivés, laitiers...) - les bases des méthodes de conservation, de cuisson- les principaux matériels et ustensiles culinaires- les préparations de base : fruits, légumes, œufs, viandes, poissons, entremets, pâtisseries- les principales techniques d'assemblage - 28 h
TITRE PRO AGENT DES RESTAURATION Préparer en assemblage des hors d'œuvre, des desserts et des préparations de type "snacking" (CCP 1) -- Préparer les matières premières alimentaires destinées à la transformation et à l'assemblage - Réaliser l'assemblage et le dressage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type

...

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
00448428	pas de point d'entrée à venir de programmé	Saint-Sulpice-le-Guérétois (23)	AFPA - CENTRE DE GUÉRET	Non éligible		
00447591	prochain point d'entrée : 16/03/2026	Brive-la-Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE	Non éligible		
00462137	pas de point d'entrée à venir de programmé	LIMOGES (87)	GRETA DU LIMOUSIN	Non éligible		