

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
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

TITRE PRO AGENT DE RESTAURATION Intégration - Entrée en formation
Présentation de l'équipe pédagogique et administrative
Visite des locaux de formation (salles et plateaux techniques)
Intégration au groupe
Formalisation du parcours de formation
Instruction du dossier et sécurisation administrative
Explication du calendrier de l'alternance et de l'emploi du temps de formation
Lecture 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 certification
Le référentiel de formation et de certification
TITRE PROFESSIONNEL Agent de restauration - Présentation des modalités de certification
Le référentiel de formation et de certification
TITRE PRO AGENT DE RESTAURATION Diagnostic - Positionnement - Positionnements écrits
Positionnements pratiques
Entretien individuel exploratoire de confirmation de projet
Bilan - exploitation des positionnements
Synthèse et proposition de parcours
Signature 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, oeufs, viandes, poissons, entremets, pâtisseries- les principales techniques d'assemblage - 28 h
TITRE PRO AGENT DE RESTAURATION Préparer en assemblage des hors d'oeuvre, 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'oeuvre, 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
00462137	prochain point d'entrée : 10/11/2025	LIMOGES (87)	GRETA DU LIMOUSIN		Non éligible	FPC
00448428	prochain point d'entrée : 17/03/2025	Saint-Sulpice-le-Guéretois (23)	AFPA - CENTRE DE GUÉRET		Non éligible	FPC
00447591	prochain point d'entrée : 24/03/2025	Brive-la-Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE		Non éligible	FPC