Ref. formation 202402225739

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

Financement

Formation professionnelle continue
Habilitation de service public (PRF HSP)

N° de marché :2023P043S02105

Organisme responsable et contact

GRETA CFA AQUITAINE
LEMETEIL Corinne
06.30.52.50.16
corinne.lemeteil@greta-cfa-aquitaine.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

Accueil / Intégration dans la formation - Intégration au groupe et à la formationS'approprier les objectifs de la formation et repérer son futur environnement professionnelPositionnementsFormalisation des parcours et sécurisation administrative - 7 hRéussir sa formation en centre de formation et en entreprise - Techniques de recherche de stageRenforcement de l'acquisition de compétences comportementales et Soft skills : savoirs être professionnels adaptés aux différents métiers du secteurPAE - Préparation : -définition des objectifs individuels,-choix du type d'entreprise et/ou du service,-mise à disposition et aide à la recherche de liste d'adresses et contacts,-accompagnement à la démarche de recherche, entretien, négociation.- Accompagnement : -suivi et bilan en entreprise (stagiaire + formateur référent + tuteur)-retour partagé des expériences, travail de réflexivité. - 14 hPréparer en assemblage des hors-d'oeuvre, des desserts et des préparations de type "snacking" - Préparation des matières premières alimentaires destinéesà la transformation et à l'assemblageRéalisation de l'assemblage et du dressage des horsd'oeuvre, des desserts et des préparations de type"snacking"Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (haccp) - 154 hRéaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA) - Remise en température de préparationsculinaires élaborées à l'avance (PCEA)Réalisation d'une production culinaire au poste grilladeAppliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (haccp) - 154 hAccueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service - Mise en place de la salle à manger du self-serviceRéalisation de la mise en place de la distribution Service aux postes froids et chaudsEnregistrement du contenu des plateaux repas et des préparations de type "snacking"EncaissementRespect des consignes de santé et de sécurité au travail - 147 hRéaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle - Nettoyage de la "batterie" de cuisineConduite du lavage en machine de lavaisselleAppliquer les consignes du Plan de Maîtrise Sanitaire (P.M.S.) - 140 hStage en entreprise - Réception et stockage des

…

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
00447594	pas de point d'entrée à venir de programmé	Boulazac (24)	AFPA PERIGUEUX		Non éligible	FPC
00539430	pas de point d'entrée à venir de programmé	Nérac (47)	GRETA CFA AQUITAINE		Non éligible	FPC