

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

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 formation S'approprier les objectifs de la formation et repérer son futur environnement professionnel Positionnements Formalisation des parcours et sécurisation administrative - 7 h Réussir sa formation en centre de formation et en entreprise - Techniques de recherche de stage Renforcement de l'acquisition de compétences comportementales et Soft skills : savoirs être professionnels adaptés aux différents métiers du secteur PAE - 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 h Préparer en assemblage des hors-d'oeuvre, des desserts et des préparations de type "snacking" - Préparation des matières premières alimentaires destinées à la transformation et à l'assemblage Réalisation de l'assemblage et du dressage des hors-d'oeuvre, des desserts et des préparations de type "snacking" Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (haccp) - 154 h Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA) - Remise en température de préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA) Réalisation d'une production culinaire au poste grillade Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (haccp) - 154 h Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service - Mise en place de la salle à manger du self-service Réalisation de la mise en place de la distribution Service aux postes froids et chauds Enregistrement du contenu des plateaux repas et des préparations de type "snacking" Encaissement Respect des consignes de santé et de sécurité au travail - 147 h Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle - Nettoyage de la "batterie" de cuisine Conduite du lavage en machine de la vaisselle Appliquer les consignes du Plan de Maîtrise Sanitaire (P.M.S.) - 140 h Stage en entreprise - Réception et stockage des

...

Durées de la formation

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	du 01/02/2024 au 31/12/2027	(24)	AFPA PERIGUEUX		Non éligible	