

# 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'œuvre, des desserts et des préparations de type "snacking" - Préparation des matières premières alimentaires destinées à la transformation et à l'assemblageRéalisation de l'assemblage et du dressage des horsd'œuvre, 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 lavevaisselleAppliquer 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)	<b>DIRECTION REGIONALE AFPA NOUVELLE-AQUITAINE</b>	Non éligible	FPC	
00539430	pas de point d'entrée à venir de programmé	Nérac (47)	<b>GRETA CFA AQUITAINE</b>	Non éligible	FPC	