Ref. formation 202402226036

Agent(e) de production et service en restaurations (CAP)

Financement

Formation professionnelle continue
Habilitation de service public (PRF HSP)

N° de marché :2023P040S02105

Organisme responsable et contact

FARE 16
PERROT Angéline
05.45.31.59.17
accueil.fare16@cneap.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

Positionnement Accompagnement socio-professionnel générique - Réalisation de diagnosticsDéfinition du parcours individualiséIdentification des freinsBilan intermédiaire et final - 63 hProduction alimentaire UP1 - -Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires-Réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires-Réaliser des préparations et des cuissons simples-Assembler, dresser et conditionner les préparations alimentaires-Mettre en oeuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de production - 294 hService en restauration UP2 - -Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation-Accueillir, informer, conseiller les clients ou convives et contribuer à la vente additionnelle-Assurer le service des clients ou convives-Encaisser les prestations-Mettre en oeuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes - 91 hRègles d'hygiène dans la restauration et les commerces alimentaires - -- Donner à chaque participant les connaissances d'hygiène nécessaires afin :- De produire un travail de qualité,- De respecter dans chaque secteur de soin les règles d'hygiène en utilisant convenablement le matériel et les produits d'entretien,- Situer et valoriser les responsabilités et le rôle du personnel dans la prévention des infections nosocomiales. - 14 hGestes et postures - Acquérir les compétences nécessaires pour contribuer à la mise en oeuvre de la prévention des risques liés à l'activité physique - 14 hPrévention-santé-environnement UG1 - - Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelleou quotidienne et d'une documentation- Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental,une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention- Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation et argumenter un choix- Communiquer à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté- Agir face à une situation d'urgence - 35 hFrançais et Histoire-géographie

…

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** **Type de parcours** **Mixte**

Validation(s) Visée(s)

CAP production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) - *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
00448427	prochain point d'entrée : 03/11/2025	Lagord (17)	GRETA POITOU-CHARENTES - SIÈGE ADMINISTRATIF		Non éligible	FPC
00462206	prochain point d'entrée : 04/09/2025	Lagord (17)	CMA NA		Non éligible	FPC
00461938	prochain point d'entrée : 03/09/2025	Saint-Yrieix-sur-Charente (16)	FARE 16		Non éligible	FPC