Ref. formation 202404234281

Employé-e polyvalent-e en restauration (TP)

Financement

Formation professionnelle continue
Habilitation de service public (PRF HSP)

N° de marché :2023P041S02105

Organisme responsable et contact

CMA NA
Adélaïde MARTIN
05.49.88.22.66
commercial.greta.agence-poitiers@ac-poitiers.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

TP Agent de restauration - Préparer en assemblage des hors-d'oeuvre, des desserts et des préparations de type "snacking" Préparer les matières premières alimentaires destinées à la transformation et à l'assemblage Réaliser l'assemblage et le dressage des horsd'oeuvre, des desserts et des préparations de type "snacking" - TP Agent de restauration - Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA) Effectuer la remise en température de préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA) Assurer une production culinaire au poste grillade - TP Agent de restauration - Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service Effectuer la mise en place de la salle à manger du selfservice Réaliser la mise en place de la distribution et assurer le service aux postes froids et chauds Enregistrer le contenu des plateaux repas et des préparations de type "snacking", et effectuer l'encaissement - TP Agent de restauration - Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle Assurer le nettoyage de la "batterie" de cuisine 9 Assurer la conduite du lavage en machine de la vaisselle - Sciences appliquées - Les mesures d'hygiène et de sécurité dans les locaux professionnels La prévention des risques liés à l'activité de cuisine Les règles applicables à l'hygiène, la sécurité et la santé Les règles et les pratiques en matière de développement durable Les constituants de base de la matière vivante L'approche sensorielle - 84 hPrévention-santé-environnement - Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou 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 - 14 h

…

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
00462128	pas de point d'entrée à venir de programmé	Parthenay (79)	CMA NA		Non éligible	FPC