

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

Formation professionnelle continue
Habilitation de service public (PRF HSP)

N° de marché : 2023P042S02105

Organisme responsable et contact

GRETA DU LIMOUSIN
Jean-Yves ESTOUP
06.30.34.65.67
jean-yves.estoup@ac-limoges.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

Intégration - Entrée en formation
Présentation de l'équipe pédagogique et administrative
Visite des locaux de formation (salles et plateaux techniques)
Intégration au groupe
Formalisation du parcours de formation
Instruction du dossier et sécurisation administrative
Explicitation du calendrier de l'alternance et de l'emploi du temps de formation
Lecture et explication du Règlement Intérieur - 3 h
Présentation du métier - Présentation des métiers de la production et du service en restauration
Intervention d'un professionnel / témoignage d'anciens stagiaires
Signature du Contrat Pédagogique - 7 h
Les modalités de certification - Présentation des modalités de certification
Le référentiel de formation et de certification CAP production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)
Le calendrier prévisionnel des épreuves - 4 h
Diagnostic - Positionnement - Positionnements écrits
Positionnements pratiques
Entretien individuel exploratoire de confirmation de projet
Bilan - exploitation des positionnements
Synthèse et proposition de parcours
Signature du Contrat Pédagogique - 21 h
Pôle 1 / UP1 PRODUCTION ALIMENTAIRE - Réceptionner, 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
Entretien des espaces de production - 180 h
Pôle 2 / UP2 SERVICE EN RESTAURATION - Mettre en place les espaces de distribution, vente, commercialisation
Accueillir, informer et contribuer à la vente additionnelle
Assurer le service des clients
Encaisser les prestations - 143 h
PSE EG1 - L'individu responsable de son capital santé : Le système de santé, Le sommeil, un rythme biologique, L'activité physique, Les addictions, La sexualité - la contraception
Prévenir les infections sexuellement transmissibles, L'alimentation adaptée à son activité, L'individu responsable dans son environnement : Les ressources en eau, Les risques majeurs, Les ressources en énergie, Le bruit au quotidien, L'individu dans son milieu professionnel, impliqué dans la prévention des risques, Les différents contrats de travail, Les enjeux de la santé et sécurité au travail, Les

...

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
00462139	pas de point d'entrée à venir de programmé	Tulle (19)	EIMCL 13 VENTS		Non éligible	