

**Employé(e) polyvalent(e) en restauration (TP)****Financement**

Formation professionnelle continue  
**Habilitation de service public (PRF HSP)**

N° de marché : 2023P045S02105

**Organisme responsable et contact**

GRETA CFA AQUITAINE

**Claude BULHE**

06.72.93.58.43

claude.bulhe@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 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

...  
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
<b>00462808</b>	pas de point d'entrée à venir de programmé	Capbreton (40)	<b>INFREP LANDES</b>		Non éligible	
<b>00462218</b>	pas de point d'entrée à venir de programmé	Morlaàs (64)	<b>GRETA CFA AQUITAINE</b>		Non éligible	