

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
Salarie(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 1-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.2-Accompagnement : suivi et bilan en entreprise (stagiaire + formateur référent + tuteur)retour partagé des expériences, travail de réflexivité. - 14 hHygiène alimentaire en restauration commerciale - Aliments et risques pour le consommateurLes fondamentaux de la réglementation communautaire et nationaleLe plan de maîtrise sanitaire - 14 hPôle 1 - M1-Approvisionnement et stockage - Contrôler la livraisonRetirer l'emballage du transport, déconditionner les produits si nécessaire et traiter les déchetsRanger les produits dans les lieux adaptés et sur les supports appropriésRendre compte de l'état des stocks - 49 hPôle 1 - M2- Organisation du travail selon les consignes données - Se situer en tant que professionnel dans l'organisationAnalyser la fiche technique et utiliser son carnet de recettes personnelSélectionner le matériel en fonction d'une production à réaliserRassembler les produits nécessaires à la réalisation d'une productionQuantifier et effectuer les peséesMaintenir les locaux et les matériels en bon état tout au long des activités : ranger, nettoyer, désinfecterAgir en respectant l'environnementProtéger et/ou conditionner les produits en cours d'élaboration et effectuer leur traçabilitéConserver les produits en cours d'élaboration ou finis - 49 hPôle 1 - M3- Élaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes - Élaborer une crème par cuisson : avec amidon / sans amidonConfectionner une crème d'amandesPréparer un appareil à crème prise (salée et sucre)

...

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

Validation(s) Visée(s)

CAP pâtissier - 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
00471312	pas de point d'entrée à venir de programmé	Capbreton (40)	GRETA CFA AQUITAINE		Non éligible	
00463157	pas de point d'entrée à venir de programmé	Bayonne (64)	CMA NA		Non éligible	
00462219	pas de point d'entrée à venir de programmé	Morlaàs (64)	GRETA CFA AQUITAINE		Non éligible	