

## 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 :

Non renseigné

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 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 h Hygiène alimentaire en restauration commerciale - Aliments et risques pour le consommateur Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale Le plan de maîtrise sanitaire - 14 h Pôle 1 - M1-Approvisionnement et stockage - Contrôler la livraison Retirer l'emballage du transport, déconditionner les produits si nécessaire et traiter les déchets Ranger les produits dans les lieux adaptés et sur les supports appropriés Rendre compte de l'état des stocks - 49 h Pôle 1 - M2- Organisation du travail selon les consignes données - Se situer en tant que professionnel dans l'organisation Analyser la fiche technique et utiliser son carnet de recettes personnel Sélectionner le matériel en fonction d'une production à réaliser Rassembler les produits nécessaires à la réalisation d'une production Quantifier et effectuer les pesées Maintenir les locaux et les matériels en bon état tout au long des activités : ranger, nettoyer, désinfecter Agir en respectant l'environnement Protéger et/ou conditionner les produits en cours d'élaboration et effectuer leur traçabilité Conserver les produits en cours d'élaboration ou finis - 49 h Pôle 1 - M3- Élaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes - Élaborer une crème par cuisson : avec amidon / sans amidon Confectionner une crème d'amandes Préparer un appareil à crème prise (salée et

...

## Durées de la formation

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	du 01/02/2024 au 31/12/2027	(40)	GRETA CFA AQUITAINE		Non éligible	FPC
00463157	du 01/02/2024 au 31/12/2027	(64)	CMAR NOUVELLE-AQUITAINE - SIÈGE		Non éligible	FPC
00462219	du 01/02/2024 au 31/12/2027	(64)	GRETA CFA AQUITAINE		Non éligible	FPC