

Titre professionnel employé polyvalent en restauration

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

PLATEFORME FORMATION ET ORIENTATION (PFO) DE CLAIRVIVRE
Audrey DURAND
05.53.62.23.21
contact.pfo@clairvivre.fr

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salaré(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Dossier

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Notification CDAPH

Prérequis pédagogiques :

Maîtriser la lecture et l'écriture

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Préparer et dresser des entrées et des desserts Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking Accueillir, conseiller et servir la clientèle Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels

Contenu et modalités d'organisation

Préparer et dresser des entrées et des desserts - Réaliser la mise en place des entrées et des desserts - Assembler et dresser les entrées et les desserts Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking - Réaliser la mise en place des plats chauds et des produits snacking - Assembler et dresser les plats chauds et les produits snacking Accueillir, conseiller et servir la clientèle - Réaliser la mise en place des espaces de distribution et de restauration - Accueillir et conseiller la clientèle - Servir la clientèle et encaisser les prestations Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels - Assurer la conduite du poste laverie vaisselle - Réaliser la plonge batterie - Effectuer le nettoyage des locaux et des matériels

Commentaires sur la durée hebdomadaire

La formation certifiante peut être précédée d'une période préparatoire de 7 mois maximum

Parcours de formation personnalisable ?

Oui

Type de parcours

Individualisé

Commentaires sur la parcours personnalisable

Durée indicative hebdomadaire en centre : 33h25 ; Durée indicative hebdomadaire en entreprise : 35h00. (Les horaires d'ouvertures peuvent être modifiés en fonction de l'organisation de la formation)

Validation(s) Visée(s)

Titre professionnel employé polyvalent en restauration - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

MON COMPTE FORMATION

Éligible au CPF

Et après ?

Suite de parcours

Cuisinier en restauration collective

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00479066	du 06/01/2025 au 12/09/2025	Salagnac (24)	PLATEFORME FORMATION ET ORIENTATION (PFO) DE CLAIRVIVRE		MON COMPTE FORMATION	FPC
00580804	du 13/10/2025 au 12/06/2026	Salagnac (24)	PLATEFORME FORMATION ET ORIENTATION (PFO) DE CLAIRVIVRE		MON COMPTE FORMATION	FPC