

Employé polyvalent en restauration - Contrat en alternance

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

AFPA ENTREPRISES
MC_PSR_NOUVELLE_AQUITAINE@AFPA.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 :

Dossier
Entretien

Niveau d'entrée requis :
Niveau illettrisme, analphabétisme
(Niveau 1 européen)

Conditions d'accès :

Non renseigné

Prérequis pédagogiques :

Pour suivre la formation dans de bonnes conditions, il est souhaitable de savoir lire, écrire, compter.

Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

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

Module préparatoire : acteur autonome de mon alternance1. Préparer et dresser des entrées, des plats chauds, des produits snacking et des dessertsLa réception et le rangement des marchandises, les opérations préliminaires des produitsLes taillages des végétauxLa confection des pâtes, sauces, crèmes et appareils de baseLes cuissonsLa production culinaire des entrées et des desserts, des plats chauds et produits snackingL'assemblage, l'assaisonnement et le dressage des productionsLe conditionnement des produits2. Accueillir, conseiller et servir la clientèleLa mise en place des espaces de distribution et de restaurationL'accueil, le conseil, la prise des commandes et le service à table ou au comptoir des clientsL'encaissement des prestations3. Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matérielsL'application des règles d'hygiène et de sécurité et des mesures de préventionLa conduite du poste laverie vaisselleLa plonge du petit matériel et de la batterie de cuisineLe nettoyage des locaux et des matérielsSession d'examen

Commentaires sur la durée hedmomadaire
Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Mixte
Commentaires sur la parcours personnalisable

Validation(s) Visée(s)

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

Et après ?

Suite de parcours

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00497095	du 29/09/2025 au 29/09/2026	Rochefort (17)	AFPA ROCHEFORT		Non éligible	
00497096	du 29/09/2025 au 29/09/2026	Rochefort (17)	AFPA ROCHEFORT		Non éligible	
00497097	du 24/11/2025 au 24/11/2026	Rochefort (17)	AFPA ROCHEFORT		Non éligible	
00497098	du 24/11/2025 au 24/11/2026	Rochefort (17)	AFPA ROCHEFORT		Non éligible	
00557364	du 26/01/2026 au 22/01/2027	Rochefort (17)	AFPA ROCHEFORT		Non éligible	

00557365	du 26/01/2026 au 22/01/2027	Rochefort (17)	AFPA ROCHEFORT	Non éligible	
00557366	du 30/03/2026 au 26/03/2027	Rochefort (17)	AFPA ROCHEFORT	Non éligible	
00557367	du 30/03/2026 au 26/03/2027	Rochefort (17)	AFPA ROCHEFORT	Non éligible	
00557368	du 26/05/2026 au 21/05/2027	Rochefort (17)	AFPA ROCHEFORT	Non éligible	
00557369	du 26/05/2026 au 21/05/2027	Rochefort (17)	AFPA ROCHEFORT	Non éligible	
00557370	du 27/07/2026 au 23/07/2027	Rochefort (17)	AFPA ROCHEFORT	Non éligible	
00557371	du 27/07/2026 au 23/07/2027	Rochefort (17)	AFPA ROCHEFORT	Non éligible	
00626950	du 29/09/2025 au 30/10/2026	Rochefort (17)	AFPA ROCHEFORT	Non éligible	
00626951	du 29/09/2025 au 30/10/2026	Rochefort (17)	AFPA ROCHEFORT	Non éligible	