

Agent(e) de production et service en restaurations (CAP)

Financement



Formation professionnelle continue
Habilitation de service public (PRF
HSP)

N° de marché : 2023P043S02105

Organisme responsable et contact

GRETA CFA AQUITAINE
LEMETEIL Corinne
06.30.52.50.16
corinne.lemeteil@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

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

PRODUCTION ALIMENTAIRE - Réception et stockage des produits, opérations préliminaires sur ces produits Réalisation de préparations et cuissons Assemblage, dressage et conditionnement Entretien des espaces de production - 252 h SERVICE EN RESTAURATION - Mise en place et réapprovisionnement Accueil, information et conseil des clients Service Encaissement Entretien des espaces de distribution - 105 h PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT - Apprentissages liés à 4 axes principaux : L'individu et sa santé, dans ses actes de consommation, dans son parcours professionnel, dans son environnement professionnel - 35 h FRANÇAIS HISTOIRE/GEOGRAPHIE/ EMC - Communiquer à l'écrit et à l'oral / lire et comprendre Maîtriser et utiliser des repères historiques et géographiques / s'approprier une démarche / construire une argumentation / mettre à distance / s'engager dans le monde - 35 h MATHÉMATIQUES PHYSIQUE CHIMIE - Rechercher, extraire et organiser l'information Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution Expérimenter Critiquer un résultat / argumenter / rendre compte d'une démarche - 35 h LANGUE VIVANTE ETRANGERE (Anglais) - Niveau A2 du CECRL : Compréhension orale et écrite Expression orale en continu et en interaction Expression écrite - 28 h Accompagnement vers l'emploi - Connaissance de soi et de son environnement Utiliser la plateforme Talents d'ici et Pôle Emploi ET utiliser les réseaux sociaux pour l'emploi Apprendre à rédiger CV, lettres de motivation et s'entraîner à l'entretien d'embauche - 3 h Sensibilisation aux enjeux du développement durable Néo Terra - Niveaux 1, 2 ou 2,3 - Connaître les réglementations, intégrer l'écotourisme, l'hôtellerie et la restauration durable, Réduction, valorisation, gestion des déchets Création et utilisation des circuits courts - 14 h Sensibilisation aux enjeux des valeurs de la République - Les principes républicains en France : laïque, démocratique, indivisible et sociale Ses valeurs : liberté, égalité, fraternité La lutte contre les discriminations La vie citoyenne - 14 h Sensibilisation aux enjeux du numérique - Le numérique responsable La protection des données (RGPD) La cyber sécurité - 7 h Hygiène

...

Durées de la formation

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Mixte

Validation(s) Visée(s)

CAP production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) - 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
00488902	du 01/02/2024 au 31/12/2027	(24)	GRETA CFA AQUITAINE		Non éligible	