

# Employé polyvalent en restauration

<b>Financement</b>	
Formation professionnelle continue Non conventionnée / sans dispositif	
<b>Organisme responsable et contact</b>	
AFPA ACCES A L' EMPLOI - MC_PSR_NOUVELLE_AQUITAINE@AFPA.FR	
<b>Accès à la formation</b>	
Publics visés :	
Demandeur d'emploi Jeune de moins de 26 ans Personne handicapée Salarisé(e) Actif(ve) non salarié(e)	
Sélection :	
Dossier Entretien	
Niveau d'entrée requis :	
Niveau illettrisme, analphabétisme (Niveau 1 européen)	
Conditions d'accès :	
Non renseigné	
<b>Prérequis pédagogiques :</b>	
Pour suivre la formation dans de bonnes conditions, il est souhaitable de savoir lire, écrire, compter.	
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

La formation se compose de 3 modules complétée par 1 période en entreprise. Période d'intégration. Accueil, présentation des objectifs de formation, prise de connaissance de l'environnement professionnel, sensibilisation au développement durable, adaptation du parcours de formation, appropriation des obligations relatives à la sécurité sanitaire et à la sécurité du travail (1 semaine).Module 1. Préparer et dresser des entrées, des plats chauds, des produits snacking et des desserts : La réception et le rangement des marchandises, les opérations préliminaires des produits –Les taillages des légumes – La confection des pâtes, sauces, crèmes et appareils de base – Les cuissons– La production culinaire des entrées et des desserts, des plats chauds et produits snacking L'assemblage, l'assaisonnement et le dressage des productions – Le conditionnement des produits (10 semaines).Module 2. Accueillir, conseiller et servir la clientèle : La mise en place des espaces de distribution et de restauration – L'accueil, le conseil, la prise des commandes et le service à table ou au comptoir des clients – L'encaissement des prestations (1 semaine).Module 3. Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels : L'application des règles d'hygiène et de sécurité et des mesures de prévention - La conduite du poste laverie vaisselle - La plonge du petit matériel et de la batterie de cuisine - Le nettoyage des locaux et des matériels (1 semaine).Période en entreprise (4 semaines).Période de certification (1 semaine).

Commentaires sur la durée hedmomadaire

Parcours de formation personnalisable ?  Oui  Type de parcours  Mixte

Commentaires sur le parcours personnalisable

## Validation(s) Visée(s)

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

 Éligible au CPF

## Et après ?

Suite de parcours

## Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00499991	du 16/02/2026 au 26/06/2026	Rochefort (17)	<b>AFPA ROCHEFORT</b>			
00556192	du 18/05/2026 au 02/10/2026	Rochefort (17)	<b>AFPA ROCHEFORT</b>			
00569643	du 24/08/2026 au 08/01/2027	Rochefort (17)	<b>AFPA ROCHEFORT</b>			
00612556	du 16/11/2026 au 02/04/2027	Rochefort (17)	<b>AFPA ROCHEFORT</b>			
00612557	du 15/02/2027 au 25/06/2027	Rochefort (17)	<b>AFPA ROCHEFORT</b>			

<b>00639052</b>	du 07/06/2027 au 21/10/2027	Rochefort (17)	<b>AFPA ROCHEFORT</b>		
<b>00639053</b>	du 13/09/2027 au 28/01/2028	Rochefort (17)	<b>AFPA ROCHEFORT</b>		
<b>00639054</b>	du 06/12/2027 au 19/04/2028	Rochefort (17)	<b>AFPA ROCHEFORT</b>		
<b>00639055</b>	du 06/03/2028 au 19/07/2028	Rochefort (17)	<b>AFPA ROCHEFORT</b>		
<b>00639056</b>	du 29/05/2028 au 12/10/2028	Rochefort (17)	<b>AFPA ROCHEFORT</b>		