

Employé polyvalent en restauration

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

AFPA ACCES A L' EMPLOI
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 ?

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 végétaux – 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 hebdomadaire
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)

MON COMPTE FORMATION 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
00501897	du 08/12/2025 au 24/04/2026	Boulazac Isle Manoire (24)	AFPA PERIGUEUX		<div>MON COMPTE FORMATION</div>	<div>FPC</div>
00501898	du 02/03/2026 au 10/07/2026	Boulazac Isle Manoire (24)	AFPA PERIGUEUX		<div>MON COMPTE FORMATION</div>	<div>FPC</div>
00501899	du 08/06/2026 au 16/10/2026	Boulazac Isle Manoire (24)	AFPA PERIGUEUX		<div>MON COMPTE FORMATION</div>	<div>FPC</div>
00539366	du 14/09/2026 au 22/01/2027	Boulazac Isle Manoire (24)	AFPA PERIGUEUX		<div>MON COMPTE FORMATION</div>	<div>FPC</div>
00555355	du 07/12/2026 au 16/04/2027	Boulazac Isle Manoire (24)	AFPA PERIGUEUX		<div>MON COMPTE FORMATION</div>	<div>FPC</div>

00567424

du 18/01/2027 au
21/05/2027

Boulazac Isle
Manoire (24)

AFPA PERIGUEUX

MON
COMPTE
FORMATION

FPC