

# Préparer et dresser des entrées et des desserts - Bloc de compétences du titre professionnel Employé polyvalent en restauration

## 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 Préqualification (Niveau 2 européen)

### Conditions d'accès :

Non renseigné

### Prérequis pédagogiques :

Pour suivre la formation dans de bonnes conditions, il est souhaitable de comprendre, lire et écrire le français, compter et réaliser des conversions simples.

### Contrat de professionnalisation possible ?

Non

## Objectif de la formation

Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène et les procédures de sécurité au travail  
Acquérir les techniques culinaires au poste entrées et desserts  
Préparer et dresser des entrées et des desserts

## Contenu et modalités d'organisation

Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène et les procédures de sécurité au travail  
Connaître : la réglementation hygiène et le plan de maîtrise sanitaire les bonnes pratiques d'hygiène en restauration les procédures et contrôles issus de l'analyse HACCP les règles de traçabilité des produits de la réception jusqu'à la distribution les règles de sécurité au travail s'initier à la lutte contre le gaspillage des produits, de l'eau et des énergies  
Préparer et cuire des légumes Contrôler les marchandises en réception et les ranger Mettre en place le poste de travail Mettre en place les produits: décontaminer, déconditionner, réunir, peser, compter Eplucher, laver et désinfecter, tailler les végétaux Cuire et accommoder les légumes, les féculents et les légumineuses Préparer et cuire des préparations végétales Réaliser des soupes et potages Effectuer la plonge batterie Débarasser, nettoyer et ranger les postes de travail et les locaux Réaliser les préparations de base de la cuisine Contrôler les marchandises en réception et les ranger Mettre en place le poste de travail Mettre en place les produits: décontaminer, déconditionner, réunir, peser, compter Réaliser les sauces, appareils et préparations de base de la cuisine Préparer et cuire les pâtes de base de la cuisine Découper des charcuteries et des fromages Cuire des œufs, des pièces de viandes, de volailles, de poissons et de charcuteries Préparer, assembler et dresser des entrées Remettre et maintenir en température les préparations culinaires élaborées à l'avance Effectuer la plonge batterie Débarasser, nettoyer et ranger les postes de travail et les locaux Préparer des desserts Contrôler les marchandises en réception et les ranger Mettre en place le poste de travail Mettre en place les produits: décontaminer, déconditionner, réunir, peser, compter Eplucher, laver et désinfecter, tailler les végétaux Réaliser et cuire les pâtes de base de la pâtisserie Réaliser les crèmes et appareils de base des desserts Réaliser les sauces, coulis et préparations de base des desserts Assembler, monter et dresser des desserts Effectuer la plonge batterie Débarasser, nettoyer et ranger les postes de travail et les locaux Préparer et dresser des entrées Connaître

...

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
00541000	du 29/09/2025 au 12/11/2025	Brive-la-Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE		MON COMPTE FORMATION	FPC
00541001	du 15/12/2025 au 04/02/2026	Brive-la-Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE		MON COMPTE FORMATION	FPC
00541002	du 16/02/2026 au 30/03/2026	Brive-la-Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE		MON COMPTE FORMATION	FPC
00541003	du 18/05/2026 au 30/06/2026	Brive-la-Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE		MON COMPTE FORMATION	FPC

**00589625**du 07/09/2026 au  
19/10/2026Brive-la-  
Gaillarde (19)AFPA - CENTRE DE  
BRIVEMON  
COMPTE  
FORMATION

FPC

**00589626**du 30/11/2026 au  
19/01/2027Brive-la-  
Gaillarde (19)AFPA - CENTRE DE  
BRIVEMON  
COMPTE  
FORMATION

FPC

**00608597**du 25/01/2027 au  
08/03/2027Brive-la-  
Gaillarde (19)AFPA - CENTRE DE  
BRIVEMON  
COMPTE  
FORMATION

FPC

**00599345**du 05/10/2026 au  
20/11/2026Saint-Sulpice-  
le-Guérétois  
(23)AFPA - CENTRE DE  
GUÉRETMON  
COMPTE  
FORMATION

FPC

**00599346**du 16/11/2026 au  
08/01/2027Saint-Sulpice-  
le-Guérétois  
(23)AFPA - CENTRE DE  
GUÉRETMON  
COMPTE  
FORMATION

FPC

**00599347**du 14/12/2026 au  
05/02/2027Saint-Sulpice-  
le-Guérétois  
(23)AFPA - CENTRE DE  
GUÉRETMON  
COMPTE  
FORMATION

FPC