

Accueillir, conseiller et servir la clientèle - Bloc de compétences du titre professionnel 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 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 travailAccueillir, conseiller et servir la clientèle

Contenu et modalités d'organisation

Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène et les procédures de sécurité au travailConnaître :la réglementation hygiène et le plan de maitrise sanitaireles bonnes pratiques d'hygiène en restaurationles procédures et contrôles issus de l'analyse HACCPles règles de traçabilité des produits de la réception jusqu'à la distributionles produits et les matériels d'entretien et de nettoyage et leur utilisationles règles de sécurité au travailinitier à la lutte contre le gaspillage des produits, de l'eau et des énergiesRéaliser la mise en place des espaces de distribution et de restaurationMettre en place :les postes de distribution au selfle comptoir et l'espace de vente à emporterla salle à manger du selfla salle de restaurantle poste caisseAccueillir et conseiller la clientèleAccueillir le clientConseiller et vendre l'offre alimentaire et commerciale de l'établissementEnregistrer numériquement la commandeServir la clientèle au selfAppliquer les procédures et enregistrer la traçabilité aux postes de distributionServir le client aux postes froids et chaudsServir la clientèle au comptoirPréparer et conditionner les éléments constitutifs de la commandeServir le client au comptoirServir la clientèle à tableServir le client à tableDébarasser les tablesEncaisser les prestationsEditer la facture et encaisser les prestationsSession de validation

Commentaires sur la durée hedmomadaira

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)



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
00599299	du 05/10/2026 au 30/10/2026	Saint-Sulpice-le-Guérétois (23)	AFPA - CENTRE DE GUÉRET			
00599300	du 16/11/2026 au 11/12/2026	Saint-Sulpice-le-Guérétois (23)	AFPA - CENTRE DE GUÉRET			
00599301	du 14/12/2026 au 15/01/2027	Saint-Sulpice-le-Guérétois (23)	AFPA - CENTRE DE GUÉRET			

00613309du 18/01/2027 au
11/02/2027Saint-Sulpice-
le-Guérétois
(23)AFPA - CENTRE DE
GUÉRETMON
COMPTE
FORMATION

FPC

00613310du 15/02/2027 au
11/03/2027Saint-Sulpice-
le-Guérétois
(23)AFPA - CENTRE DE
GUÉRETMON
COMPTE
FORMATION

FPC

00613311du 15/03/2027 au
12/04/2027Saint-Sulpice-
le-Guérétois
(23)AFPA - CENTRE DE
GUÉRETMON
COMPTE
FORMATION

FPC

00650307du 24/05/2027 au
21/06/2027Saint-Sulpice-
le-Guérétois
(23)AFPA - CENTRE DE
GUÉRETMON
COMPTE
FORMATION

FPC

00650308du 05/07/2027 au
04/08/2027Saint-Sulpice-
le-Guérétois
(23)AFPA - CENTRE DE
GUÉRETMON
COMPTE
FORMATION

FPC

00650309du 06/09/2027 au
04/10/2027Saint-Sulpice-
le-Guérétois
(23)AFPA - CENTRE DE
GUÉRETMON
COMPTE
FORMATION

FPC