

Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking - 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 de base au poste plats chauds et produits snacking
Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking

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
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
Effectuer la plonge batterie
Débarrasser, 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 plats chauds et snacking garnis
Remettre et maintenir en température les préparations culinaires élaborées à l'avance
Effectuer la plonge batterie
Débarrasser, nettoyer et ranger les postes de travail et les locaux
Préparer et dresser des plats chauds
Connaître les bases de l'organisation rationnelle du travail en production culinaire
Organiser rationnellement son travail en production culinaire
Contrôler les marchandises en réception et les ranger
Préparer la mise en place des plats chauds
Assembler et dresser les plats chauds
Effectuer la plonge batterie
Débarrasser, nettoyer et ranger les postes de travail et les locaux
Préparer et dresser des produits snacking
Organiser rationnellement son travail en production culinaire
Contrôler les marchandises en réception et les ranger
Réaliser la mise en place des produits

...

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
00599348	du 05/10/2026 au 06/11/2026	Saint-Sulpice-le-Guérétois (23)	AFPA - CENTRE DE GUÉRET		MON COMPTE FORMATION	FPC
00599349	du 16/11/2026 au 18/12/2026	Saint-Sulpice-le-Guérétois (23)	AFPA - CENTRE DE GUÉRET		MON COMPTE FORMATION	FPC
00599350	du 14/12/2026 au 29/01/2027	Saint-Sulpice-le-Guérétois (23)	AFPA - CENTRE DE GUÉRET		MON COMPTE FORMATION	FPC

00613364

du 18/01/2027 au
25/02/2027

Saint-Sulpice-
le-Guérétois
(23)

AFPA - CENTRE DE
GUÉRET

MON
COMPTE
FORMATION

FPC

00613365

du 15/02/2027 au
25/03/2027

Saint-Sulpice-
le-Guérétois
(23)

AFPA - CENTRE DE
GUÉRET

MON
COMPTE
FORMATION

FPC

00613366

du 15/03/2027 au
23/04/2027

Saint-Sulpice-
le-Guérétois
(23)

AFPA - CENTRE DE
GUÉRET

MON
COMPTE
FORMATION

FPC