

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 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 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 maîtrise 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
00599351	du 05/10/2026 au 30/10/2026	Saint-Sulpice-le-Guérétois (23)	AFPA - CENTRE DE GUÉRET			
00599352	du 16/11/2026 au 11/12/2026	Saint-Sulpice-le-Guérétois (23)	AFPA - CENTRE DE GUÉRET			
00599353	du 14/12/2026 au 15/01/2027	Saint-Sulpice-le-Guérétois (23)	AFPA - CENTRE DE GUÉRET			

00613367

du 18/01/2027 au
11/02/2027

Saint-Sulpice-
le-Guérétois
(23)

AFPA - CENTRE DE
GUÉRET

MON
COMPTE
FORMATION

FPC

00613368

du 15/02/2027 au
11/03/2027

Saint-Sulpice-
le-Guérétois
(23)

AFPA - CENTRE DE
GUÉRET

MON
COMPTE
FORMATION

FPC

00613369

du 15/03/2027 au
12/04/2027

Saint-Sulpice-
le-Guérétois
(23)

AFPA - CENTRE DE
GUÉRET

MON
COMPTE
FORMATION

FPC