



LIEU DE LA FORMATION

AGENCE DE PAU ET LYCÉE HAUTE VUE AV DES CIMES 64160 MORLAAS

PUBLIC CONCERNÉ

Toute personne souhaitant obtenir le TITRE PROFESSIONNEL d'Agent Polyvalent de Restauration pour exercer le métier

PRÉ-REQUIS

Maîtrise de la langue française et savoirs de base

DÉBUT DE LA FORMATION

01/10/2021

DÉTAILS DATE DE LA FORMATION

Date de fin : **02/06/2022**

400 heures de formation professionnelle en centre de formation plus enseignements généraux (70h selon besoins)

16 semaines minimum en entreprise

CARIF Formation HSP (demandeurs d'emploi): 00200109

CARIF Formation en Apprentissage ou autres: 00228926

MODALITÉS DE FINANCEMENT

- Compte personnel de Formation CPF
- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- CPF transition Professionnelle (ex CIF)
- Financement personnel
- Financement Pôle Emploi
- Financement Région
- Formation en alternance
- Habilitation Service Public HSP
- Plan de développement des compétences
- PRO-A (ex Période de PRO)

OBJECTIFS DE LA FORMATION

INSCRIPTION SANS ENGAGEMENT en cliquant sur le lien:

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSf0XDwcb-WwGCWEHntK-kBpyOUv4xFHLIEaO8bNWCbRWcVOW/viewform?usp=sf_link

RESERVER UNE PLACE A UNE DES PROCHAINES REUNIONS D'INFORMATION COLLECTIVE en cliquant ci-dessous:

https://doodle.com/poll/gkwsrp8pdyv9qc2r?utm_source=poll&utm_medium=link

Former des professionnels pluricom pétents qui pourront travailler en cuisine, en self-service, en salle de restaurant, à la plonge dans les collectivités, la vente à emporter, restauration rapide, cafétéria, ...

CONTENU DE LA FORMATION

Enseignement professionnel

Activités de préparation, d'assemblage et de mise en valeur des produits, Mise en place des espaces de distribution ou de vente et leur réapprovisionnement ; encaissement des prestations, Nettoyage et entretien des locaux et du matériel

Sciences appliquées

Sciences de l'alimentation, microbiologie appliquée, connaissance des milieux professionnels, prévention et sécurité

Formation de « Sauveteur Secouriste du Travail » (SST)

Activités en entreprise

Réception et stockage des marchandises, Planification, mise en place du matériel et choix des produits, Fabrication, conditionnement, conservation et valorisation des productions, Démarche qualité

Enseignement généraux (selon besoins)

Français - Histoire géographie - Mathématiques - Sciences

CONDITIONS DE FORMATION

- EN CENTRE : (discontinu) 2 jours hebdomadaires
- EN ENTREPRISE : (alternance sur la même semaine) 3 jours hebdomadaires (5j pendant vacances scolaires)

VOS CONSEILLERS DES AGENCES DES PYRÉNÉES ATLANTIQUES

Claude BULHE
Conseiller Formation Continue
claude.bulhe@greta-cfa-aquitaine.fr
06 72 93 58 43

Nathalie DUPUY
Assistante de Formation
nathalie.dupuy@greta-cfa-aquitaine.fr
05 59 84 99 32

Magali RAMEAU
Assistante de Formation
magali.rameau@greta-cfa-aquitaine.fr
05 59 84 99 48



MODALITÉS D'ÉVALUATION

VALIDATION DES ACQUIS : **diplôme du TITRE PROFESSIONNEL
Agent Polyvalent de Restauration**

CONDITIONS D'ADMISSION

Au fil de l'eau selon validation de projet, contrat de formation et financement

Stage de découverte entreprise ou expériences obligatoires

PROFIL DES INTERVENANTS

Formateurs professionnels du métier et formateurs / animateurs du dispositif permanent de formation du GRETA CFA Aquitaine
Guillaume LAHET : cuisinier/ pâtissier / formateur pour adultes
Gilles LACOSTE : cuisinier/ formateur pour adultes

VOS CONSEILLERS DES AGENCES DES PYRÉNÉES ATLANTIQUES

Claude BULHE
Conseiller Formation Continue
claude.bulhe@greta-cfa-aquitaine.fr
06 72 93 58 43

Nathalie DUPUY
Assistante de Formation
nathalie.dupuy@greta-cfa-aquitaine.fr
05 59 84 99 32

Magali RAMEAU
Assistante de Formation
magali.rameau@greta-cfa-aquitaine.fr
05 59 84 99 48