RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

greta-cfa AQUITAINE
FORMEZ-VOUS À DEMAIN

FORMATION

HOTELLERIE RESTAURATION TOURISME

EMPLOYE POLYVALENT DE RESTAURATION 2024- FORMATION AU MÉTIER ET ACCÈS AU DIPLÔME

AGRICULTURE | BATIMENT TRAVAUX PUBLICS, PERFORMANCE ENERGETIQUE | INDUSTRIE | SANTE / SOCIAL | TERTIAIRE | HOTELLERIE RESTAURATION TOURISME | FORMATIONS GENERALES, SOCLE / CLEA | ACCOMPAGNEMENT ET DEVELOPPEMENT PERSONNEL | PREVENTION / SECURITE | TRANSPORT / LOGISTIQUE | NUMERIQUE / AUDIOVISUEL

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'Employé Polyvalent en Restauration pour exercer le métier

PRÉ-REQUIS

Maîtrise de la langue française et savoirs de base

DÉBUT DE LA FORMATION

10/10/2024

DÉTAILS DATE DE LA FORMATION

Du 10/10/2024 au 27/05/2025
400 heures de formation professionnelle en centre de formation
16 semaines minimum en entreprise
CARIF Formation HSP (demandeurs d'emploi):

MODALITÉS DE FINANCEMENT

- Alternance CPF
- 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 : CLIQUEZ ICI
RÉSERVER UNE PLACE À UNE DES PROCHAINES RÉUNIONS D'INFO COLLECTIVE : CLIQUEZ ICI

LA FORMATION D'EMPLOYE POLYVALENT DE RESTAURATION C'EST ;
CCP – Préparer et dresser des entrées et des desserts

- •Réaliser la mise en place des entrées et des desserts
- •Assembler et dresser les entrées et les desserts

CCP – Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking

- •Réaliser la mise en place des plats chauds et des produits snacking
- •Assembler et dresser les plats chauds et les produits snacking

CCP – Accueillir, conseiller et servir la clientèle

- •Réaliser la mise en place des espaces de distribution et de restauration
- •Accueillir et conseiller la clientèle •Servir la clientèle et encaisser les prestations

CCP – Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels

- •Assurer la conduite du poste laverie vaisselle
- •Réaliser la plonge batterie
- •Effectuer le nettoyage des locaux et des matériels

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
Aide à la rédaction du DOSSIER PROFESSIONNEL

VOS CONSEILLERS DES AGENCES DES PYRÉNÉES ATLANTIQUES

Claude BULHE
Conseiller en Formation Professionnelle - HRT
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

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

greta-cfa AQUITAINE
FORMEZ-VOUS À DEMAIN

FORMATION

HOTELLERIE RESTAURATION TOURISME

EMPLOYE POLYVALENT DE RESTAURATION 2024- FORMATION AU MÉTIER ET ACCÈS AU DIPLÔME

AGRICULTURE | BATIMENT TRAVAUX PUBLICS, PERFORMANCE ENERGETIQUE | INDUSTRIE | SANTE / SOCIAL | TERTIAIRE | HOTELLERIE RESTAURATION TOURISME | FORMATIONS GENERALES, SOCLE / CLEA | ACCOMPAGNEMENT ET DEVELOPPEMENT PERSONNEL | PREVENTION / SECURITE | TRANSPORT / LOGISTIQUE | NUMERIQUE / AUDIOVISUEL

CONDITIONS DE FORMATION

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

VALIDATION DES ACQUIS : **TITRE PROFESSIONNEL Employé Polyvalent en 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
Bruno HOANG : cuisinier/ formateur pour adultes
Gilles LACOSTE : cuisinier/ formateur pour adultes

VOS CONSEILLERS DES AGENCES DES PYRÉNÉES ATLANTIQUES

Claude BULHE
Conseiller en Formation Professionnelle - HRT
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