

## Modalité

Présentiel  
Possibilité d'entrer en formation à tout moment.

## Public

Tout public ayant idéalement une première approche du milieu professionnel  
Accessibilité à tout pour tous.

## Prérequis

16 ans minimum.  
Niveau 3ème requis.

## Formateur

Professionnel confirmé dans l'exercice de ses fonctions, avec les compétences pédagogiques à mettre en œuvre les formations.

## Méthodologie et moyens pédagogiques

Cours théoriques et formation pratique sur plateau technique.

## Coût pédagogique

Formation à 100 % prise en charge dans le cadre d'une alternance. Pour tout autre dispositif, rapprochez-vous de votre centre pour étudier les moyens de financement.

## Objectifs

- Maîtriser des techniques culinaires ;
- Contribuer à la satisfaction de la clientèle et à la réputation de l'établissement ;
- Réaliser des productions culinaires simples ;
- Dresser avec goût et envoyer conformément aux consignes de son supérieur hiérarchique

## Suivi et évaluation

- Évaluation en cours de formation sur des cas pratiques en centre et en entreprise ;
- Validation lors d'une session d'examen final face à un jury ;
- H&C se conforme aux dispositions prévues dans l'Arrêté du 21 juillet 2016 portant règlement général des sessions d'examen ;
- Délivrance d'un diplôme du ministère du travail et de l'emploi de niveau 3 ;
- Possibilité de valider l'intégralité, un ou plusieurs blocs de compétences

## Durée de la formation

En apprentissage, la durée de la formation est à minima de 25% du temps de travail. En contrat de professionnalisation ou en proA, la durée de la formation est comprise entre 15% et 25% du temps de travail.

## Résultats

2023 : reçus 100% - Satisfaction globale : 82%



Délai d'accès de 16 à 30 jours selon le financement demandé.

Contactez le service formation continue pour obtenir un devis ou toute assistance technique lors de formation à distance.  
Informations complémentaires disponibles sur notre site Internet : [www.cfahconseil.com](http://www.cfahconseil.com)

# **Contenu**

## ***I. Hygiène et sécurité***

- Les règles d'hygiène et de sécurité relatives aux aliments et aux personnes conformément à la réglementation en vigueur

## ***II. Réceptionner, stocker et inventorier les produits (RNCP38722BC01)***

- Réceptionner les produits
- Ranger les produits et suivre l'état des stocks

## ***III. Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts (RNCP38722BC02)***

- Réaliser la mise en place au poste entrées et desserts
- Assembler, dresser et envoyer les entrées et les desserts

## ***IV. Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds (RNCP38722BC03)***

- Réaliser la mise en place au poste chaud
- Assembler, dresser et participer à l'envoi des plats chauds

## ***V. Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux (RNCP38722BC04)***

- Nettoyer et remettre en état les matériels et les postes de travail
- Nettoyer les locaux de production et leurs annexes

Délai d'accès de 16 à 30 jours selon le financement demandé.

Contactez le service formation continue pour obtenir un devis ou toute assistance technique lors de formation à distance.  
Informations complémentaires disponibles sur notre site Internet : [www.cfahconseil.com](http://www.cfahconseil.com)

H&C Conseil 6 Place de Regensburg, 63000 Clermont-Ferrand  
Tel : 04 73 93 25 92 - Siret 429 249 949 00133

Déclaration d'activité enregistrée sous le n° : 83 63 03371 63 auprès de la Préfecture Auvergne-Rhône-Alpes