

Bloc de compétence CCP 2 - Employé Polyvalent en Restauration - Breizh Snacking multichoix

Parcours de formation « Breizh Snacking multichoix »

Certifiante

Formation continue.

Réf. : 26195298F — Mise à jour : 23 avril 2026

Organisme responsable : AFPA BRETAGNE

Contenu

Objectifs

Préparer et dresser des produits snacking

Thématique personnalisé à choisir : Tourner et dresser des galettes et des crêpes - Cuisiner des burgers - Préparer des tapas, des planches apéritives et des cocktails de base - Préparer et cuire des pizzas - Préparer et cuisiner différentes recettes de moules frites

Concevoir une offre snacking “durable et malouine”

Maîtriser les techniques de transformation et de valorisation :

Réduire le gaspillage et optimiser les rendements :

Appliquer les règles d'hygiène spécifiques aux produits locaux et de la mer :

Communiquer la promesse durable au client

Servir des glaces

Accueillir, conseiller et servir la clientèle

Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels

Organiser et gérer l'activité dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation et satisfaisantes pour la clientèle.

Appliquer les règles d'hygiène dans son environnement professionnel en respectant des procédures qui permettent d'éviter tous les risques de contamination alimentaire.

Programme

Période d'intégration : Accueil, présentation des objectifs de formation, prise de connaissance de l'environnement professionnel, sensibilisation au développement durable, adaptation du parcours de formation, appropriation des obligations relatives à la sécurité sanitaire et à la sécurité du travail Module réglementaire hygiène en restauration commercial

- Les bases de la microbiologie appliquée à la restauration commerciale
- Les facteurs de développement
- La méthode HACCP
- Les contrôles officiels
- Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et le guide des bonnes pratiques (GBPH)

Préparer et dresser des produits snacking, des galettes et des glaces

- La réception et le rangement des marchandises
- Les opérations préliminaires des produits
- Les taillages des végétaux

- Les cuissons de produits snacking et de galette
- Le dressage de coupe glacée

Thématiques personnalisées à choisir

- Concevoir une offre snacking “durable et malouine”
- Maîtriser les techniques de transformation et de valorisation
- Réduire le gaspillage et optimiser les rendements
- Appliquer les règles d'hygiène spécifiques aux produits locaux et de la mer
- Communiquer la promesse durable au client

Breizh galette : Tourner des crêpes et des galettes - Réaliser des recettes locales de crêpes et galettes

- Breizh burger : Réaliser des burgers - Décliner les recettes de burger avec une connotation Bretonnes
- Breizh tapas : Dresser des planches apéritives avec des produits locaux (charcuteries, fromages, produits de la mer) - Réaliser des Breizh tapas - Réaliser des cocktails de base avec ou sans alcool
- Breizh pizza : Préparer des pizzas - Cuire des pizzas - Proposer des Breizh pizzas
- Breizh moules frites : Préparer des moules et des frites - Cuire des moules frites - Réaliser des sauces différentes pour les préparations de moules

Accueillir, conseiller et servir la clientèle

- La mise en place des espaces de distribution et de restauration
- L'accueil, le conseil, la prise des commandes et le service à table ou au comptoir des clients
- L'encaissement des prestations.

Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels

- L'application des règles d'hygiène et de sécurité et des mesures de prévention
- La plonge du petit matériel et de la batterie de cuisine
- Le nettoyage des locaux et des matériels

Période en entreprise (2 semaines) Module certification : Examen CCP **Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking**

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée
Aucun prérequis

Niveau de sortie
Niveau CAP, BEP

Liste des certifications

Titre professionnel employé polyvalent en restauration
Code RNCP : 38663

Métiers associés

G1603 — Personnel polyvalent en restauration

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2179928	Présentiel	Saint-Malo	13/04/2026	25/06/2026

Source : GREF Bretagne #26195298F