

Mettre en oeuvre une prestation de restauration dans l'entreprise agricole

Bloc de compétence du BPREA, en présentiel / RNCP 38093 / Certificateur



Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire / date échéance enregistrement 01/01/2029

-  **CFPPA DE BOURG-LÈS-VALENCE**
Avenue de Lyon
26500 Bourg-lès-Valence
-  <https://levalentin.education/cfppa-bourg-les-valence>
-  04 75 83 23 10
-  cfppa.bourg-les-valence@educagri.fr



OBJECTIFS

Objectifs opérationnels :

- Etre capable d'évaluer les points forts et les facteurs limitants de son activité de restauration à base des produits issus de sa propre exploitation.
- Etre en mesure d'appréhender les aspects logistiques (zone de chalandise, zone d'approvisionnements) et relationnels (fournisseurs, clients, collaborateurs) de son activité
- Acquérir des bases pratiques de la confection de plats

PROGRAMME

Organiser la prestation de restauration:

- Respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de marche en avant
- Choisir les matériaux et équipements
- Gérer l'approvisionnement en fonction des disponibilités

Réaliser des opérations liées à la prestation de restauration:

- Gérer les stocks
- Optimiser la mise en place
- Adapter sa posture à la prestation et la clientèle
- confectionner des plats et/ou prestations de restauration

 **LIEU : Locaux du CFPPA**

 **DURÉE : 70 heures**

 **EFFECTIF**

- Minimum : 6
- Maximum :

 **PROCHAINE SESSION :**
→ Du 08 au 12 janvier 2027
→ Du 31 mai au 04 juin 2027

 **PUBLICS CONCERNÉS :**

- Exploitants agricoles
- Salariés
- Demandeurs d'emploi
- Particuliers
- Stagiaires de la formation professionnelle

 **Taux de satisfaction**
(Non applicable car nouvelle formation)

 **Taux de réussite**
(Non applicable car nouvelle formation)

CONDITIONS D'ADMISSION

L'entrée en formation est conditionnée par un entretien individuel.

Prérequis : Savoir parler et lire la langue française

MODALITÉS D'INSCRIPTION

Délai d'accès : 15 jours avant le début de la formation.

En fonction des effectifs, nous consulter.

COÛT ET FINANCEMENT

Compte CPF, autofinancement, VIVEA ...

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques
- Pratique en atelier de transformation alimentaire
- Visites et échanges de pratiques

Possibilité de restauration hors vacances scolaires et d'hébergement sur place.

MOYENS TECHNIQUES

Rencontres avec des professionnels ,visites, échanges. Atelier agro-alimentaire VALIAA.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation sur une situation professionnelle en cours de formation avec un entretien .(Pratique explicitée)

RYTHME DE LA FORMATION

70 heures en centre

Du lundi au vendredi : 08h30-12h00 / 13h30-17h00

Durée hebdomadaire : 35h



→ Du 08 au 12 janvier 2027

→ Du 31 mai au 04 juin 2027

POURSUITE ET DÉBOUCHÉS

- Activité agricole
- Installation
- Salariat sur une exploitation agricole
- Entrepreneurat

VALIDATION DE LA FORMATION

Pour les parcours hors BP REA attestation de suivi de formation spécifiant les compétences acquises. Permet de valider l'UCARE C6 "Mettre en oeuvre une prestation de restauration dans l'entreprise agricole"



Le centre est labellisé H+ pour l'accueil des personnes en situation de handicap. Merci de nous contacter pour tout besoin spécifique.

