



 **Formation TFP**

Employé Qualifié de Restauration

 0262 45 97 55

 recrutement@cree.re

 www.cree.re



Formation TFP

Employé Qualifié de Restauration

Objectifs de la formation :

Former de futurs professionnels capables d'acquérir les compétences nécessaires pour exercer un emploi d'employé qualifié de restauration dans des entreprises de restauration de collectivité ou rapide avec des prestations distribuées en libre-service ou en service assisté ; Qui propose des repas sur place ou l'emporter ; et peuvent servir des prestations à tout moment de la journée voire de la nuit.

Compétences à acquérir :

- BLOC 1 : Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation.
- BLOC 2 : Traiter une réclamation client, recueillir et transmettre des informations concernant les clients.
- BLOC 3 : Nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail.
- BLOC 4 : Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire.
- BLOC 5 : Organiser le travail et superviser l'équipe.
- BLOC 6 : Réaliser les préparations culinaires de base froides.
- BLOC 7 : Contribuer à la conception et à la supervision de la production culinaire.
- BLOC 8 : Gérer l'encaissement.

Débouchés métiers :

Employé polyvalent de restauration en cuisine collective, restauration rapide, point de restauration.



Pré-requis :

- Niveau d'entrée : A partir niveau 3ème, pas de niveau d'études requis
- Motivation à exercer le métier visé
- Appétences pour les arts culinaires, production culinaire, service client

Modalités d'accès :

- Participation à la réunion d'information et à l'entretien de vérification des prérequis
- Test de positionnement

Durée et modalités de formation :

- 400 à 900heures de formation (enseignement professionnel et travaux pratiques)
- Formation continue : De 4 à 9 mois en continue en fonction du profil et de la typologie d'action visé (
- Contrat apprentissage et de professionnalisation : 12 à 24mois en fonction du profil

Moyens pédagogiques:

- Salles de formation équipées, plateforme Elearning Moodle, matériel de vidéo projection, plateaux techniques hôtel partenaires 4 et 5 étoiles, cuisine d'application

Modalités financières :

- Aucun frais de scolarité à prévoir ;
- Formation continue : Prise en charge intégrale des coûts de formation par Pôle Emploi et/ou Financement via CPF
- Contrat d'apprentissage et de professionnalisation : Prise en charge intégrales des frais par OPCO de l'entreprise

Accessibilité :

- Accessible aux personnes en situation de handicap. Accès à la prestation, contactez l'établissement

Taux de réussite :

- Formation continue = 75% / Contrat d'apprentissage et de professionnalisation = 92%

Validation visée :

Titre à finalité professionnelle Employé qualifié de restauration (RNCP31318)

Modalités d'évaluations :

Contrôle continue, mise en situation devant jury, Dossier professionnel