



## Formation TP

# Employé polyvalent en restauration

## Objectifs de la formation :

Former de futurs professionnels capables d'acquérir les compétences nécessaires pour exercer un emploi d'employé polyvalent en 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.

## Contenus & Compétences :

### BLOC 1 : 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

### BLOC 2 : 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

### BLOC 3 : 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

### BLOC 4 : 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

## Débouchés métiers :

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

### Prérequis :

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

### Modalités d'accès :

- Prise de contact / entretiens / inscription
- Test de positionnement

### Délais d'accès :

- De 2 à 5 jours après entretien
- Formation continue : nous consulter
- Alternance : Toute l'année, entrées et sorties permanentes

### Moyens et méthodes pédagogiques :

- Salles de formation équipées, plateforme Elearning Moodle, matériel de vidéo, projection, plateaux techniques, hôtel partenaires 4 et 5 étoiles, cuisine d'application
- Séances formatives, Pédagogie active, Mises en situation reconstituées en restaurant d'application

### Validation visée :

- RNCP 38663 Titre à finalité professionnelle Employé polyvalent en restauration - Niveau 3
- Certificateur : CERES
- Date enregistrement France Compétences : 22/02/2024
- Validation par bloc possible
- Equivalences : CAP Cuisine / TFP Commis de cuisine
- Passerelles : Bac Pro Cuisine / BP Art de la cuisine / TFP Cuisinier

### Modalités financières :

- Formation continue : A partir de 2000 euros - financements possibles via CPF, Plan de développement des compétences pour les salariés, Actions collectives de l'OPCO ou de FRANCE TRAVAIL
- Contrat en alternance : Prise en charge intégrale des frais par OPCO de l'entreprise

### Durée totale de la formation :

- 400 à 900 heures de formation en fonction du profil
- Formation continue : De 4 à 9 mois
- Contrats en alternance : 12 à 24 mois

### Mise en pratique et évaluation :

- Evaluations formatives : accompagnement et suivi des participants tout au long de la formation
- Une évaluation certificative sous forme de mise en situation reconstituée est réalisée en fin de formation

### Résultats :

- Taux de présentation à l'examen : 63%
- Taux de réussite aux examens : 72%
- Taux de satisfaction des stagiaires : 89%
- Taux d'insertion professionnelle : 53%
- Taux d'insertion dans l'emploi : 50%

### Accessibilité :

Formation accessible aux personnes en situation de handicap