TITRE PROFESSIONNEL EMPLOYE.E POLYVALENT EN RESTAURATION

Formation éligible au CPF

Hôtellerie - Restauration - Tourisme

Objectifs

Par sa maîtrise de la technique culinaire et sa posture de service, l'employé polyvalent en restauration contribue à la satisfaction de la clientèle et à la réputation de l'établissement. Il réalise des productions culinaires simples, les dresse avec goût et les distribue avec un accueil adapté au type de client. L'employé polyvalent en restauration exerce dans des établissements de restauration commerciale (bistrot, brasserie, à thème, cafétéria, restauration rapide, boulangerie), de restauration collective (entreprise, enseignement, hospitalier, médico-social) ou de restauration aérienne et ferroviaire.

Contenus

– Réaliser les premiers traitements des produits alimentaires et des productions culinaires simples – Préparer et dresser des entrées et des desserts – Préparer et dresser des plats chauds de base et des produits snacking – Entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité – Accueillir, conseiller, servir et réaliser l'encaissement auprès de la clientèle – Contribuer à la qualité du service et à l'accueil du client au sein de l'entreprise – Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels – Stages en entreprise

Pré-requis

Avoir validé son projet professionnel dans le secteur de la restauration (expérience, diplôme, a minima un stage avec évaluation) Avoir les savoirs de base en français et en mathématiques Avoir une bonne condition physique et résistant à la station debout Accepter de travailler en horaires décalés Apprécier le travail en équipe.

Public concerné

Validation

Diplôme du Ministère du Travail - Niveau 3

code RNCP ou RS

RNCP38663

Certificateur et date de la certification

Ministère du travail du plein emploi et de l'insertion - 05-06-2024

Débouchés et poursuites d'études

Perspectives professionnelles :

– Employé polyvalent de restauration, de restaurant
– Agent de restauration commerciale
– Employé de restauration collective, de cantine, de cafétéria, de snack-bar
– Equipier polyvalent de restauration rapide – agent de restauration rapide
– Préparateur – vendeur en point chaud

Poursuite de formation :

CAP Cuisine – Titre Pro commis de cuisine.

Formation réalisée par
GRETA Auvergne

Site de formation

Contact

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

RÉSEAU greta AUVERGNE