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.

Modalités et délais d'accès à la formation

Validation du projet professionnel et positionnement / durée variable selon le type de financement et le parcours du stagiaire / individualisation du parcours (par blocs de compétences et suivant dispense d'épreuve)

Public concerné

Tout public

Accessible aux personnes handicapées

Durée

- Nombre d'heures en centre : 550h
- Nombre d'heures en entreprise : 140h
- Nombre d'heures au total : 690h

Méthodes pédagogiques

Alternance de cours théoriques, travaux pratiques et stages en entreprise

Modalités d'évaluation

- Évaluation orale et/ou écrite au cours de la formation
- Examens blancs
- Évaluation de la période en entreprise
- Examen final

Validation

Diplôme du Ministère du Travail - Niveau 3.

Modalité de financement

- Financement individuel
- CPF
- Projet de Transition professionnelle
- Contrat de professionnalisation
- Contrat d'apprentissage
- Contrat de sécurisation professionnelle
- Plan de développement des compétences
- PRO-A
- Financement Région
- Financement France Travail

Tarif

Prix maximum : 14€/heure.
Tarif donné à titre indicatif, modulable en fonction du projet et du statut du candidat. Pour une réponse sur mesure : nous contacter.

Résultat(s)

Pas de session antérieure

code RNCP ou RS

RNCP 38663

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
Lycée Jean Monnet
Bd Président Bertrand
43000 - Le Puy en Velay

Contact
Céline GIBERT
04 71 09 80 20
greta-auvergne.agence43@ac-clerm

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

RÉSEAU greta AUVERGNE