



## Les objectifs :

1. Se former au métier d'employé polyvalent en restauration
2. Obtenir les savoirs de base du métier afin de valider son Titre professionnel



## Public :

Tout public  
« Centre de formation accessible au public en situation de handicap »



## Pré-requis :

Aucun pré requis



## Délais d'accès :

L'entrée en formation est permanente, elle peut se faire tout au long de l'année



## Délais de réponse :

48 heures

Contact : Caroline BAAS [contact@formationplus.org](mailto:contact@formationplus.org)



## Parcours passerelle :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38663/>



## Lieu de la formation :

Formation Plus Méditerranée



## Tarif :

Aucun frais de scolarité  
Financé par les OPCO



## Formateur :

Professionnel confirmé dans l'exercice de ses fonctions



## Durée de la formation :

400 heures sur 1 an (parcours adapté en fonction du profil)



## Méthodologie et moyens pédagogiques :

Cours théorique et pratique en salle de cours et ateliers professionnels



## Suivi et évaluation :

Évaluation tout au long de la formation

Passage d'examen sous forme ponctuelle

« En cas d'échec à cet examen lors d'une précédente session, datant de moins d'un an, votre parcours et votre examen final sera adapté sur les blocs de compétences (CCP) manquants »



## Programme de la formation :

### Notre programme de préparation suit le référentiel de la DREETS

#### CCP 1 - Préparer et dresser des entrées et des desserts

Exemple n°1 : Réaliser la mise en place des entrées et des desserts

- Le poste de travail est mis en place en fonction des consignes de production
- Les règles d'hygiène et de sécurité sont appliquées
- Les produits sont réunis, pesés et comptés en fonction des consignes de production
- Les opérations préliminaires sont effectuées en fonction des consignes de production
- Les végétaux sont taillés en fonction des consignes de production
- Les fromages, poissons, viandes, charcuteries et préparations végétales sont portionnés en fonction des consignes de production
- Les pâtes, sauces et appareils de base sont réalisés en fonction des consignes de production
- Les cuissons sont conduites en fonction des consignes de production
- Les produits sont conditionnés et réservés dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments

Exemple n°2 : Assembler et dresser les entrées et les desserts

- Les règles d'hygiène et de sécurité sont appliquées
- Le poste de travail est mis en place en fonction des consignes
- Les produits sont assemblés et assaisonnés conformément à la fiche technique
- Les entrées et les desserts sont dressés esthétiquement et avec soin dans les contenants définis par la fiche technique
- Les entrées et les desserts sont réservés dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments

#### CCP 2 - Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking

Exemple n°3 : Réaliser la mise en place des plats chauds et des produits snack

- Le poste de travail est mis en place en fonction des consignes de production
- Les règles d'hygiène et de sécurité sont appliquées
- Les produits sont réunis, pesés et comptés en fonction des consignes de production
- Les opérations préliminaires sont effectuées en fonction des consignes de production
- Les végétaux sont taillés en fonction des consignes de production
- Les fromages, poissons, viandes, charcuteries et préparations végétales sont portionnés en fonction des consignes de production
- Les pâtes, sauces et appareils de base sont réalisés en fonction des consignes de production
- Les cuissons sont conduites en fonction des consignes de production
- Les produits sont conditionnés et réservés dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments

Exemple n°4 : Assembler et dresser les plats chauds et les produits snacking

- Le poste de travail est mis en place en fonction des consignes
- Les règles d'hygiène et de sécurité sont appliquées
- Les produits sont assemblés et assaisonnés conformément à la fiche technique
- Les préparations culinaires élaborées à l'avance sont remises en température en appliquant la procédure de l'établissement
- Le support d'enregistrement est complété
- Les plats chauds et les produits snacking sont réservés dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments
- Les cuissons minute sont réalisées conformément à la fiche technique et à la demande du client
- Les plats chauds et les produits snacking sont dressés esthétiquement et avec soin dans les

Code RNCP : RNCP3863

Certificateur : Ministère du plein emploi et de l'insertion

Date d'enregistrement de la certification : 05/06/2024 - Date d'échéance de la certification : 04/06/2029

## Programme de la formation :

### Notre programme de préparation suit le référentiel de la DREETS

#### CCP 3 - Accueillir, conseiller et servir la clientèle

Exemple n°5 : Réaliser la mise en place des espaces de distribution et de restauration

- Le poste de travail est mis en place en fonction de la prestation culinaire
- Les matériels sont adaptés à la distribution de la prestation culinaire
- Les règles d'hygiène et de sécurité sont appliquées
- Les postes de vente et les pôles de distribution sont approvisionnés en fonction des consignes
- Les espaces de restauration sont mis en place de manière accueillante
- Les tables sont dressées en fonction des consignes
- Les consoles sont alimentées en fonction des consignes

Exemple n°6 : Accueillir et conseiller la clientèle

- La posture de service est adaptée à l'établissement et au type de client
- Le client est accueilli et accompagné selon les standards du restaurant et son éventuelle situation de handicap
- L'offre de l'établissement est commercialisée, le client conseillé
- Le client est renseigné sur la composition des plats et l'origine des produits
- Les ventes additionnelles sont proposées
- La commande est conforme à la demande du client

Exemple n°7 : Servir la clientèle et encaisser les prestations

- La posture de service est adaptée à l'établissement et au type de client
- Les règles d'hygiène et de sécurité sont appliquées
- Les denrées et boissons constitutives de la commande sont préparées et réunies conformément à la commande
- Les clients sont servis avec méthode, rapidité et dextérité
- Les besoins des clients en situation de handicap sont pris en compte
- Les prestations sont enregistrées à la caisse conformément à la commande
- La facture est éditée et son montant est encaissé selon les modes de paiement en vigueur dans l'établissement

#### CCP 4 - Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels

Exemple n°8 : Assurer la conduite du poste laverie vaisselle

- La machine à laver est en ordre de marche conformément aux consignes
- Les règles d'hygiène et de sécurité sont appliquées
- Les mesures de prévention adaptées aux risques propres au poste laverie vaisselle sont appliquées
- Le dérochage des plateaux est effectué selon la procédure de l'établissement
- Les déchets sont triés selon la procédure de l'établissement
- La vaisselle préalablement classée est répartie dans les paniers adaptés
- La vaisselle est pré-débarrassée (rincée) avant lavage
- La machine est alimentée en continu
- La vaisselle est contrôlée en sortie de machine
- La vaisselle est rangée aux endroits appropriés et protégée des contaminations extérieures

Exemple n°9 : Réaliser la plonge batterie

- Le poste plonge batterie est mis en place conformément aux consignes
- Les règles d'hygiène et de sécurité sont appliquées
- Les mesures de prévention adaptées aux risques propres au poste plonge batterie sont appliquées
- Les matériels sont pré-débarrassés, lavés, rincés et séchés
- Les matériels sont propres et secs avant rangement
- La propreté des éléments est contrôlée et corrigée le cas échéant
- Les matériels sont rangés aux endroits appropriés et protégés des contaminations extérieures

Exemple n°10 : Effectuer le nettoyage des locaux et des matériels

- Les règles d'hygiène et de sécurité sont appliquées
- Les mesures de prévention adaptées aux risques propres au poste nettoyage sont appliquées
- Les plans de travail, les matériels, les surfaces et les sols des locaux, de leurs annexes et des vestiaires sont propres
- Le plan de nettoyage et de désinfection de l'établissement est appliqué
- Les opérations de nettoyage et de désinfection sont enregistrées conformément aux consignes de l'établissement

Code RNCP : RNCP38663

Certificateur : Ministère du plein emploi et de l'insertion

Date d'enregistrement de la certification : 05/06/2024 - Date d'échéance de la certification : 04/06/2029