

Titre professionnel Employé polyvalent en restauration (en alternance)

Sous statut apprenti ou de contrat de professionnalisation



Mise à jour le : 11.09.2024 Par AA
Taux de réussite en 2024 : Pas de candidats

OBJECTIF :

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



LIEU DE LA FORMATION :

Formation Plus Méditerranée
32 boulevard Jean Bourrat,
66000 Perpignan



PUBLIC :

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



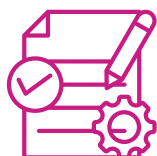
TARIF :

Aucun frais de scolarité
Financé par les OPCO



PRÉ-REQUIS :

Aucun pré requis



FORMATEUR :

Professionnel confirmé dans l'exercice de ses fonctions



DÉLAIS D'ACCÈS :

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



DURÉE DE LA FORMATION :

400 heures sur 1 an (parcours adapté en fonction du profil)
En cas d'acquisition partielle ou de bénéfices de notes dans le diplôme correspondant, la durée de formation sera adaptée



DÉLAIS DE RÉPONSE :

48 heures
Contact : Caroline BAAS
contact@formationplus.org



MÉTHODOLOGIE ET MOYENS PÉDAGOGIQUES :

Cours théorique et pratique en salle de cours et ateliers professionnels



PARCOURS PASSERELLE :

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



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

CCP1. PRÉPARER ET DRESSER DES ENTRÉES ET DES DESSERTS

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

Mise en place du poste selon les consignes de production et respect des règles d'hygiène et de sécurité. Préparation, portionnage et réalisation des bases selon les consignes, puis conditionnement et réservation des produits dans le respect des règles sanitaires

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

Mise en place du poste selon les consignes et respect des règles d'hygiène et de sécurité. Assemblage, assaisonnement et dressage soigné des préparations selon les fiches techniques, puis réservation dans le respect des règles sanitaires

CCP2. 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

Mise en place du poste selon les consignes de production et respect des règles d'hygiène et de sécurité. Préparation, portionnage, réalisation des bases et cuissons selon les consignes, puis conditionnement et réservation des produits dans le respect des règles sanitaires

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

Mise en place du poste selon les consignes et respect des règles d'hygiène et de sécurité. Assemblage, remise en température et cuissons minute réalisés selon les fiches techniques, puis dressage soigné et réservation des plats dans le respect des règles sanitaires

CCP3. ACCUEILLIR, CONSEILLER ET SERVIR LA CLIENTÈLE

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

Mise en place du poste et des matériels selon la prestation culinaire, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Approvisionnement des postes, aménagement des espaces et dressage des tables selon les consignes

Exemple n°6 – Accueillir et conseiller la clientèle

Accueil et accompagnement du client selon les standards de l'établissement. Présentation de l'offre, conseils personnalisés et propositions de ventes additionnelles, avec prise de commande conforme à la demande du client

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

Service adapté à l'établissement et au type de client, dans le respect des règles d'hygiène. Préparation et service des commandes avec efficacité, prise en compte des besoins spécifiques, puis encaissement conforme aux procédures de l'établissement

CCP4. RÉALISER LA PLONGE ET LE NETTOYAGE DES LOCAUX ET DES MATÉRIELS

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

Mise en service de la machine et application des règles d'hygiène, de sécurité et de tri. Préparation, lavage, contrôle et rangement de la vaisselle selon les procédures de l'établissement

Exemple n°9 – Réaliser la plonge batterie

Mise en place du poste selon les consignes et respect des règles d'hygiène, de sécurité et de prévention. Lavage, rinçage, séchage et contrôle des matériels avant rangement dans les zones prévues

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

Application des règles d'hygiène, de sécurité et de prévention. Nettoyage et désinfection des surfaces, matériels et locaux selon le plan de l'établissement, avec enregistrement des opérations conformément aux consignes

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

SAS FORMATION PLUS MEDITERRANEE au capital de 15 000 € • Siret 81456842400018

32 boulevard Jean Bourrat - 66000 Perpignan • www.formationplus.org
06 14 42 38 31 • 06 13 53 65 66 • 04 68 34 84 61 contact@formationplus.org