formationplus méditerranée

RESTAURATION

Titre professionnel employé polyvalent en restauration (en alternance)
Sous statut apprenti ou de contrat de professionnalisation

Mise à jour le : 11.01.2026 Par AA - Taux de réussite 2025 : 83,33%

RNCP38663, certificateur : ministère du travail, du plein emploi et de l'insertion, enregistré le 05.06.2024, date d'échéance : 04.06.2029

OBJECTIF :

- Préparer et dresser des entrées et des desserts
- Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking
- Accueillir, conseiller et servir la clientèle
- Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels

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

MODALITÉS D'ACCÈS :
Processus d'inscription à l'action
Prise de rendez-vous par mail ou via appel téléphonique, prise en compte de la candidature. Votre formation pourra commencer après signature du contrat d'apprentissage

PARCOURS PASSERELLE :
https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38663/

https://diplomeo.com/trouver-titre_pro-agent_de_restauration

LIEU DE FORMATION :
Formation Plus Méditerranée
32 boulevard Jean Bourrat, 66000 Perpignan

TARIF :
Aucun frais de scolarité
Financé par les OPCO

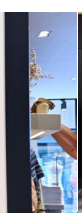
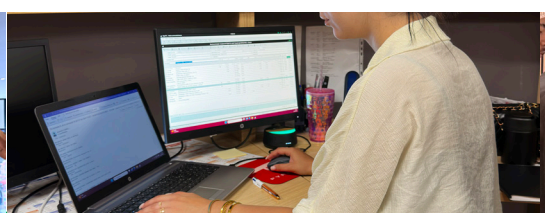
FORMATEUR :
Professionnel confirmé dans l'exercice de ses fonctions

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION :
Évaluation tout au long de la formation
Passage d'examen sous forme ponctuelle sous forme de pratique culinaire devant un jury ainsi qu'un entretien oral

« 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

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

ASSEMBLER ET DRESSER DES ENTRÉES ET DES 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

CCP2. PRÉPARER ET DRESSER DES PLATS CHAUDS ET DES PRODUITS SNACKING

RÉALISER LA MISE EN PLACE DES PLATS CHAUDS ET DES PRODUITS SNACKING

- 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

ASSEMBLER ET DRESSER DES PLATS CHAUDS ET DES 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 contenants définis par la fiche technique

CCP3. ACCUEILLIR, CONSEILLER ET SERVIR LA CLIENTÈLE

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

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

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

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

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

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

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