

TITRE PROFESSIONNEL EMPLOYE POLYVALENT EN RESTAURATION

Certification délivrée par le Ministère du Travail, Du Plein Emploi et de L'Insertion le 13/02/2024

Code RNCP

38663

Public et Pré-requis :

Formation « tout public ».
Maîtriser les savoirs de base
(lire, écrire, compter)

Durée indicative :

854 heures soit
- 609 heures en centre de formation
- 245 heures en stage professionnel

Dates :

Du 17 septembre 2024 au 21 mars
2025

Réunion d'information collective :
20 juin 2024 à 9h00

Lieu

Centre de Formation FARE16
Site du Lycée Saint Joseph l'Amandier
16, allée Jean Pierre Gault
16710 SAINT YRIEIX

Capacité d'accueil

Session organisée à partir de 6
inscriptions et au maximum 12
personnes.

Prise en charge

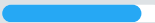
- HSP (Habilitation Service Public)

Délais et Modalités d'accès :

- Prescription
- Entretien lors de l'information collective

L'ensemble des étapes se déroulera sur
une durée maximum de 1 mois.

Taux de réussite à l'examen

 87,3 %

Taux d'emploi à 6 mois

 72,4 %

(Statistiques de 2023 AFPA)

LA FORMATION

Objectifs de l'action

- Être capable de préparer et dresser des entrées et des desserts
- Être capable de préparer et de dresser des plats chauds et des produits snacking
- Être capable d'accueillir, conseiller et servir la clientèle
- Être capable de réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels

PROGRAMME

CCP 1 - PRÉPARER ET DRESSER DES ENTRÉES ET DESSERTS

- Réaliser la mise en place des entrées et des desserts
- Assembler et dresser les entrées et les desserts

CCP 2 - PRÉPARER ET DRESSER DES PLATS CHAUDS ET DES PRODUITS SNACKING

- Réaliser la mise en place des plats chauds et des produits snacking
- Assembler et dresser les plats chauds et les produits snacking

CCP 3 - ACCUEILLIR, CONSEILLER ET SERVIR LA CLIENTÈLE

- Réaliser la mise en place des espaces de distribution et de restauration
- Accueillir et conseiller la clientèle
- Servir la clientèle et encaisser les prestations

CCP 4 - RÉALISER LA PLONGE ET LE NETTOYAGE DES LOCAUX ET DES MATÉRIELS

- Assurer la conduite du poste laverie vaisselle
- Réaliser la plonge batterie
- Effectuer le nettoyage des locaux et des matériels

L'ensemble de ces modules (4 au total) permet d'accéder au TITRE PROFESSIONNEL de niveau III d'Employé Polyvalent en Restauration.

Des qualifications partielles, sous forme de certificats de compétences professionnelles (CCP), peuvent être obtenues en suivant un ou plusieurs modules

LE MÉTIER

L'employé polyvalent de restauration effectue la réception des matières premières et réalise les premiers traitements des produits alimentaires. Il assemble et accommode diverses gammes de produits. Il dresse des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type snacking. L'agent de restauration assure l'agencement de la salle à manger, l'approvisionnement des différents espaces de distribution et le service des plats. Dans le respect des consignes de l'entreprise et en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires conformément aux principes de la démarche HACCP, il prépare des mets simples froids et chauds (hors-d'œuvre, entrées chaudes, desserts, préparations de type snacking) et réalise des cuissons en se conformant à des normes de réalisation (quantité, composition, présentation). L'agent de restauration assure la distribution des productions culinaires. Il accueille et conseille la clientèle. Il procède à l'encaissement des différentes prestations. Il (elle) effectue le lavage de la batterie de cuisine et de la vaisselle et le nettoyage des différents postes.

ENCADREMENT PROFESSIONNEL

Accès par la VAE (Validation des Acquis par l'Expérience)

Toute personne, quels que soient son âge, sa nationalité, son statut et son niveau de formation ou de qualification peut prétendre à la validation des acquis de l'expérience (VAE).

La procédure de VAE comprend plusieurs étapes :

- une information-conseil,
- un accompagnement,
- une étape de recevabilité de la demande de validation des acquis de l'expérience,
- une étape de validation,

Mise à jour le 22/10/24



<https://fare16.cneap.fr> -
<https://www.facebook.com/fare16.fr>



Celles-ci sont organisées par la DRTEFP (Direction du Travail de l'Emploi et de la Formation Professionnelle).

Validation et certification

- Titre Professionnel Employé polyvalent en restaurations (niveau 3)
- Attestation HACCP
- Certificat SST
- Attestation de fin de formation
- Possibilité de valider par CCP

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Notre Centre de Formation et nos sites délocalisés disposent de moyens pour accueillir toute personne en situation de handicap dans des conditions favorables.

Référent Handicap

Mme MOREL Céline
07.77.00.03.90

Débouchés

Ce titre débouche sur la vie active mais il est possible, de poursuivre des études.

ENCADREMENT PÉDAGOGIQUE

Méthodes pédagogiques

Formation en groupe, Face à face pédagogique, atelier pratique
Formation action avec alternance de mise en pratique et de théorie
Formation en présentiel sur un rythme à temps plein

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement

- Supports pédagogiques et fiches techniques.
- Plateau technique équipé en matériels.
- Matières d'œuvre fournies.

Moyens permettant le suivi et l'évaluation de l'action

- Protocole individuel de formation
- Modalités de contrôles de connaissances (test, QCM, questions écrites/orales, mise en situation, exercices pratiques...).
- Bilan intermédiaire avec réévaluation du parcours
- Entretiens individuels
- Feuilles d'émargement signées par demi-journée par les stagiaires et contre signées par le formateur.