

TITRE PROFESSIONNEL

EMPLOYÉ POLYVALENT DE RESTAURATION

TITRE DE NIVEAU 3 (ÉQUIVALENT BEP/CAP)
413 HEURES

Cette formation est destinée aux personnes souhaitant acquérir les compétences du métier d'employé polyvalent de restauration. Elle est validée par un Titre Professionnel de Niveau 3 : **code RNCP38663 - TP Employé Polyvalent de Restauration** reconnu par le ministère chargé de l'emploi.

Date d'enregistrement : 22/02/2024

EN PRÉSENTIEL À NANCY et ILLKIRCH



OBJECTIFS :

- ✓ Préparer en assemblage des hors-d'œuvre et des desserts
- ✓ Accueillir les clients, approvisionner et distribuer les plats
- ✓ Accueillir les clients, approvisionner et distribuer les plats en restauration self-service
- ✓ Réaliser des grillades et des sautés minute devant le client et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (P.C.E.A.)
- ✓ Réaliser le lavage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle

PROGRAMME DE FORMATION

Préparer en assemblage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type snacking

1. ✓ Préparer les matières premières alimentaires destinées à la transformation et à l'assemblage
- ✓ Réaliser l'assemblage et le dressage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type snacking

Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service

2. ✓ Effectuer la mise en place en restauration self-service :
 - Mises en place de la salle à manger et des postes de distribution
 - Respect des procédures et enregistrement de la traçabilité
- ✓ Assurer le service en restauration self-service :
 - La posture commerciale aux postes de distribution et au poste caisse
 - Service et distribution aux postes froids et chauds
 - Enregistrement des ventes et encaissement

Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborés à l'avance (PCEA)

3. ✓ Représenter une production culinaire au poste grillade et snacking :
 - La posture commerciale au poste grillade et snacking
 - Cuisson au grill et à la plancha
 - Fritures de différents produits
 - Assemblage des produits snacking chauds
 - Dressage et service des grillades garnies et snacking chauds
- Effectuer la remise en température des préparations culinaires élaborées à l'avance :
 - Respect des procédures de remise en température et enregistrement de la traçabilité

Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle

4. ✓ Nettoyer manuellement le matériel et la batterie de cuisine :
 - mise en place du poste plonge
 - nettoyage manuel du matériel et de la batterie de cuisine
 - rangement et nettoyage du poste plonge
- ✓ Assurer la conduite du poste laverie vaisselle :
 - mise en place du poste laverie
 - dérochage des plateaux
 - respect de la procédure de lavage de la vaisselle en machine
 - rangement et nettoyage du poste laverie



PRÉ-REQUIS ET PUBLIC

Tout public. Aucune expérience requise.
Entretien préalable

Accessibilité aux PSH

Pour les personnes en situation de handicap, un accompagnement spécifique peut être engagé pour faciliter leur parcours. (Handicap moteur, malentendant et malvoyant) contactez-nous pour plus de renseignements.

DURÉE, LIEU DE FORMATION

Formation d'un an - En présentiel à Nancy et à Illkirch
413 heures - 9h00 - 12h00 / 13h00 - 17h00
7 heures par jour de formation (1 jour de formation/semaine)

ACTIVITÉS À PRIVILÉGIER EN ENTREPRISE**EN DÉBUT DE PARCOURS**

- Préparer et dresser des entrées, desserts et préparations simples
- Réaliser la mise en place du poste de travail et des zones de production
- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Participer au rangement et à la gestion des stocks simples
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)
- Assurer le nettoyage des locaux, du matériel et la plonge
- Réaliser des opérations simples de production culinaire (snacking, plats simples)
- Servir les clients en restauration rapide ou collective
- Accueillir et orienter la clientèle
- Participer à la mise en valeur des produits et des espaces de vente
- Contribuer à la qualité du service et de l'expérience client
- Utiliser les outils et équipements de production en respectant les consignes
- Respecter les procédures internes de l'établissement
- Travailler en équipe en respectant l'organisation du service

EN MILIEU DE PARCOURS

- Participer à la production de plats chauds simples selon les consignes
- Adapter son organisation en fonction des flux clients
- Assurer le réassort des produits et le suivi des préparations
- Contrôler la qualité des produits servis
- Appliquer les règles de traçabilité et de sécurité alimentaire
- Gérer les priorités en situation de service
- Participer à l'amélioration de l'organisation du poste de travail
- Utiliser les outils numériques simples de suivi des stocks et des commandes
- Contribuer à la fluidité du service et à la satisfaction client
- Identifier les anomalies et alerter en cas de dysfonctionnement
- Adapter sa communication en situation de service client

EN FIN DE PARCOURS

- Organiser son activité en autonomie sur son poste de travail
- Gérer l'enchaînement des tâches en situation de forte activité
- Participer à l'optimisation des stocks et des approvisionnements
- Appliquer et faire respecter les règles d'hygiène et de sécurité
- Contribuer à la fidélisation et à la satisfaction client
- Participer à l'amélioration continue de la qualité de service
- Travailler en coordination avec l'équipe et les responsables
- S'adapter aux procédures et aux exigences de l'établissement
- Gérer les situations simples de relation client ou de réclamation
- Participer à la dynamique commerciale de l'établissement

ACCÈS À LA FORMATION

Afin de définir le parcours le plus adapté à votre profil et à votre projet, selon la formation, l'admission peut comporter les étapes suivantes :

- information collective ou individuelle,
- point sur vos acquis,
- entretien individuel

Le délai d'accès aux prestations dépend de la programmation sur nos différents sites et des places disponibles, en constante évolution

CODE RNCP : 38663

CODE DIPLOME : 56T3340A

ACCÈS MODALITÉ D'ÉVALUATION**Évaluation des acquis**

- En cours de formation

Évaluation périodes d'application pratique

- Bilan de la période en entreprise

Certification TP, CCP**Délibération du jury sur la base :**

- du dossier Professionnel,
- des résultats aux épreuves de la session d'examen,
- de la mise en situation professionnelle,
- de l'entretien final

Évaluation satisfaction

- Enquête de satisfaction stagiaire.

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNEL**LES TYPES D'EMPLOIS :**

- commis de self
- employé de cafétéria
- employé de restauration collective
- employé de snack-bar
- équipier polyvalent de
- restauration rapide

POURSUITES D'ÉTUDES CONSEILLÉES :

Bac Pro Cuisine ou Bac pro Commercialisation et Services en Restauration

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUE

Formation modulaire individualisée, accompagnement personnalisé

Moyens pédagogiques :

- Kit Pédagogique
- Documents écrits
- Diaporama
- Supports "clé en main"
- Supports audio et visuels
- Outils multimédias



CONTACT ORGANISME DE FORMATION

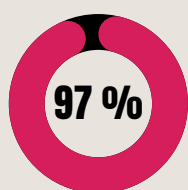
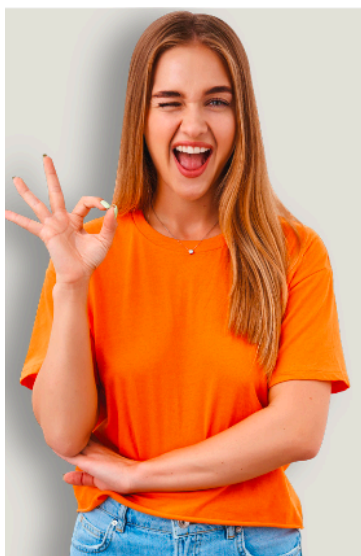
Mohamed HEMAL
mohamed.hemal@ecolemercuria.fr - 07.85.71.87.19

VALIDATION DE LA FORMATION

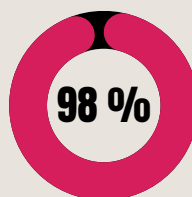
Titre professionnel de niveau 3 (CAP technique) de conseiller de vente.

Pour connaître les passerelles vers d'autres certifications, consultez le site internet de France Compétences : www.francecompetences.fr

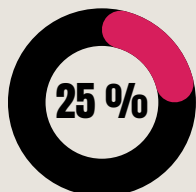
Résultats dans cette formation



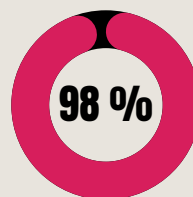
Taux d'obtention



Taux de poursuite d'études



Taux d'interruption en cours de formation



Taux d'insertion

Pour vous inscrire, écrivez-nous à l'adresse **contact@formetik.fr**

Un conseiller vous recontacte **sous 24 heures**

[Lien RNCP](#)

En savoir plus : www.inserjeunes.education.gouv.fr

Pour connaître les passerelles vers d'autres certifications, consultez le site internet de [France Compétences](http://FranceCompétences.fr).

