

EMPLOYÉ(E) POLYVALENT(E) EN RESTAURATION

Entrée possible toute l'année !

Êtes-vous prêt.e à nous rejoindre ?

Formation en alternance ou en continue

**TITRE PROFESSIONNEL
DE NIVEAU III :
ÉQUIVALENT À UN CAP !**

**Code RNCP :
RNCP38663**

Actions de formation & Actions de formation par apprentissage





EMPLOYÉ(E) POLYVALENT(E) EN RESTAURATION

VERS LE MÉTIER DE...

- Employé polyvalent de restauration/employé polyvalent de restaurant
 - Agent de restauration
 - Employé de restauration collective / employé de cantine
 - Employé de cafétéria/employé de snack-bar
- Équipier polyvalent de restauration rapide/agent de restauration rapide
 - Préparateur / Vendeur en point chaud

Selon les consignes de production, l'employé polyvalent en restauration réalise les opérations de prétraitement des denrées alimentaires. Il exécute avec rigueur et minutie les techniques culinaires adaptées à la réalisation des entrées, des plats chauds, des produits snacking et des desserts. Il assemble, goûte et assaisonne les préparations. Il remet en température les préparations culinaires élaborées à l'avance et conduit les cuissons minute en fonction de la demande du client. Il dresse les productions esthétiquement et avec soin dans les contenants adaptés.

Il accueille le client, le conseille, prend sa commande et le sert à table ou au comptoir. Il enregistre la commande et encaisse le montant des prestations. Il accueille tout type de clientèle en adaptant sa communication, et en prenant en compte les besoins du client en situation de handicap. En restauration collective scolaire ou médicosociale, il accompagne le convive pendant le repas et endosse un rôle d'éducateur des goûts et de découverte des produits.

STRUCTURES RECRUTEUSES :

Les différents secteurs d'activités concernés sont principalement :

- Restauration collective sociale : d'entreprise, scolaire, hospitalière, cuisine centrale
- Restauration commerciale : de chaînes hôtelières et de restauration, cafétérias, à thèmes, rapide, petite restauration traditionnelle, brasserie, résidence hôtelière

Code RNCP :
RNCP38663

COMPÉTENCES

CCP 1 - Préparer et dresser des entrées et des 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

Code RNCP :
RNCP38663



EMPLOYÉ(E) POLYVALENT(E) EN RESTAURATION

Méthodes mobilisées et modalités d'évaluations

Méthode active, visant à faire produire des idées par des jeux de simulation, de rôle, quizz et études de cas.

Méthode démonstrative, consistant en l'attente d'objectifs de savoir-faire, de production par le biais d'exercices écrits ou par la reproduction de conditions de travail.

Apports théoriques concrétisés par des mises en situation autour de simulations, exercices.

Des exemples et des études de cas permettent de mieux comprendre les situations et de les rendre plus vivantes.

Mise en place d'examens blancs.

Modalités d'évaluations

Un QCM d'évaluation sera réaliser en début et en fin de formation afin d'évaluer le niveau d'entrée et les acquis en fin de formation.

A l'issu de la formation, le stagiaire passera son examen final.

Prérequis

Maîtriser les savoirs de base : Lire, écrire et compter.

Date d'enregistrement de la Certification

Le 05 Juin 2024

Date d'échéance de la Certification

Le 04 Juin 2029

Financement

- Eligible au CPF (code 8959).
- Eligible à la VAE.
- Contrat de professionnalisation.
- Contrat d'apprentissage
- Tarif : entre 10 et 12€/heure

Validation de la formation

Diplôme : Employé(e) Polyvalent(e) en Restauration, reconnu par l'Etat, de niveau III-CAP, délivré par le Ministère du Travail et enregistré au Répertoire National des Certifications Professionnelles.

Certification : certification partielle possible à travers une validation par blocs de compétences.

Accessibilité aux personnes porteuses de handicaps

La formation est accessible aux personnes porteuses d'handicaps
Pour toute demande de mobilité, un référent est à votre disposition

Durée et rythmes de l'alternance

ALTERNANCE OU EN CONTINU : 1 ou 2 jour par semaine en centre de formation.

Formation possible sur 12 / 18 ou 24 mois avec un volume horaire compris entre 500 et 700 heures.

LIEU

525 Rue Andropolis,
Saint-André 97440,
La Réunion

CONTACT



commercial@aati.re



0262 69 09 94



www.aati-formation.fr

Code RNCP :
RNCP38663

Actions de formation & Actions de formation par apprentissage