

TITRE PROFESSIONNEL EMPLOYÉ POLYVALENT EN RESTAURATION 2024-25

Titre professionnel de niveau 3 (ancien niveau V) enregistré au RNCP sous le n° 38663

MINISTÈRE DU TRAVAIL DU PLEIN EMPLOI ET DE L'INSERTION

Date de début des parcours certifiants 05-06-2024 / Date d'échéance de l'enregistrement 04-06-2029

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



TITRE PROFESSIONNEL
EMPLOYÉ POLYVALENT EN RESTAURATION



Objectifs pédagogiques : connaître les produits et techniques de cuisine et service en collectivité

Public : Tout public, Contrat de professionnalisation / Contrat d'Apprentissage

Prérequis : aucun

Equipe pédagogique : formateurs issus de la restauration

Méthodes et moyens pédagogiques : alternance entre cours théoriques et mises en situation au restaurant d'application

Positionnement du stagiaire et individualisation du parcours de formation : Entretien de positionnement avec le conseiller formation et /ou le formateur.

Sanction de la formation : attestation de fin de formation et diplôme si validation

Suite de parcours : assistant d'établissement, management d'équipe

Suivi et évaluation de la formation : Feuilles d'émargement, évaluation des acquis en cours de à 3 et 6 mois

Session : entrée/sortie permanente

Nombre d'heures en centre : en fonction du type de contrat (nous consulter)

Lieu de formation : Académie Lax – 175, avenue de Prades 66000 Perpignan

Accès à la formation et coût :

Financement nous consulter. Devis sur demande.

Prévoir un délai suffisant si prise en charge.

Contact : contact@academielax.com

Tel : 09.52.27.34.71

Accès des locaux conformes aux personnes à mobilité réduite

Accueil des personnes en situation de handicap, par le référent handicap, en entretien

Le métier : l'employé polyvalent en restauration :

Par sa maîtrise de la technique culinaire et sa posture de service, l'employé polyvalent en restauration contribue à la satisfaction de la clientèle et à la réputation de l'établissement. Il réalise des productions culinaires simples, les dresse avec goût et les distribue avec un accueil adapté au type de client.

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.

La relation client est au centre de la mission de l'employé polyvalent en restauration, qui, par sa posture et sa connaissance de l'offre alimentaire représente les valeurs de l'établissement et contribue à la fidélisation de la clientèle. L'employé polyvalent en restauration contrôle la propreté des locaux et des équipements, assure la mise en place des postes de distribution, l'agencement de la salle de restaurant et l'approvisionnement des différents comptoirs en valorisant les produits.

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. L'employé polyvalent en restauration effectue le lavage de la batterie de cuisine et de la vaisselle et le nettoyage des surfaces et des locaux.

Programme de la formation titre professionnel employé polyvalent en restauration

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

La session de validation se déroule en fin de formation. Lors de l'épreuve de synthèse, Le jury évalue le candidat à la suite d'une mise en situation professionnelle, d'un entretien technique et de questionnements à partir du dossier de synthèse de pratiques professionnelles. (Chaque CCP peut être validé individuellement)