



TP Employé polyvalent en restauration

En 1 an, dont 420h en centre de formation, le reste en entreprise

RNCP38663

Niveau 3

Certificateur:

MINISTÈRE DU TRAVAIL DU
PLEIN EMPLOI ET DE L'
INSERTION

Date de publication: 22-02-2024

Objectifs:

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.



Bloc de compétences

Activité 1

Préparer et dresser des entrées et des desserts

Activité 2

Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking

Activité 3

Accueillir, conseiller et servir la clientèle

Activité 4

Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels

Indicateurs

Les indicateurs complets sont accessibles sur inserjeunes.education.gouv.fr

Résultats en cours de calcul

Méthodes pédagogiques

Expositrice : le formateur transmet ses connaissances

Démonstrative : le formateur fait et fait-faire

Active : le stagiaire fait

Expérimentuelle : lors du stage en entreprise notamment

Supports et moyens utilisés

En centre : documents pédagogiques et livres

En ligne: documents, tests et modules e-learning

Ateliers organisés autour de simulations en réception, cuisine, restaurant

Les formateurs sont des experts métier ayant une expérience du terrain.

Public concerné et pré-requis

Aucun

Durée de la formation en centre de formation

420h

Lieu de formation

CFA du Golfe de Saint-Tropez - 83420 La Croix Valmer

Délai d'accès à la formation

1 mois

Modalités de mise en oeuvre

Formation en présentiel

Après entretien et passage du test de positionnement, le stagiaire se voit remettre un livret d'accueil, le programme de formation, et la fiche RNCP.

Modalités d'accès

Tests de positionnement employé polyvalent de restauration, de Français et Mathématiques

Débouchés

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

Continuité de parcours

Le titre professionnel peut être complété par un ou plusieurs blocs de compétences sanctionnés par des certificats complémentaires de spécialisation (CCS) précédemment mentionnés.

Accessibilité PMR

Adaptation en fonction du handicap - Tel référent handicap: 04 89 110 114

Certification

Oui

Validation visée

Titre professionnel TP Employé polyvalent en restauration - Ce titre est composé de 4 Certificats de Compétences Professionnelles (CCP) et est accessible à la suite d'un parcours de formation ou par capitalisation de CCP.

Validation totale ou partielle des blocs

Validation d'un bloc=taux supérieur à 80%

Validation complète=validation de tous les blocs

Finançable C.P.F

Formation finançable par votre compte CPF

Contact

Tel secrétariat : 04 89 110 114 ou CFA: 04 89 110 125

Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h