V1

EMPLOYÉ POLYVALENT DE RESTAURATION

EMPLOYÉ POLYVALENT DE RESTAURATION
TITRE DE NIVEAU 3 (ÉQUIVALENT BEP/CAP)
FORMATION EN PRÉSENTIEL SUR NANCY

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. Cette formation vous permettra d'être polyvalent sur tous les secteurs de la restauration (salle, cuisine, bar). Grâce à cette formation vous pourrez travailler dans un restaurant traditionnel, rapid, cafétéria...

OBJECTIF

À l'issue de cette formation, vous serez capable de :
- Préparer en assemblage des hors-d'oeuvre et des desserts
- 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

Module préparatoire : Acteur autonome de mon alternance

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

- 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

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

- Réaliser une production culinaire au poste grillade et snacking :
- la posture commerciale au poste grillade et snacking,
- cuisson au gril 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

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

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

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

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

Session d'examen

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

413 heures - 9h00 - 12h00 / 13h00 - 17h00
7 heures par jour de formation *(1 jour de formation/semaine)*

En présentiel - Sur Nancy

ACTIVITÉS À PRIVILÉGIER EN ENTREPRISE

En début de parcours

- Le traitement préliminaire des fruits et légumes
- Le taillage des fruits et légumes
- La cuisson des légumes et des féculents
- La réalisation des sauces froides
- La confection des pâtes, crèmes et appareils de base
- L'assemblage et le dressage ou le conditionnement d'entrées, de desserts et de produits snacking froids
- Les opérations d'enregistrement de la traçabilité
- Le lavage manuel du matériel et de la batterie de cuisine

En milieu de parcours

- Les cuissons au gril et à la plancha
- La cuisson de différents produits à la friteuse
- Les cuissons au four mixte de viandes, poissons et légumes
- La réalisation de sauces et garnitures chaudes
- La cuisson et l'envoi de grillades garnies
- La préparation, l'assemblage et l'envoi de produits snacking chauds
- La remise en température de préparations culinaires élaborées à l'avance
- Les opérations d'enregistrement de la traçabilité

En fin de parcours

- La mise en place des espaces de restauration
- La mise en place des postes de distribution froids et chauds
- Les opérations d'enregistrement de la traçabilité aux postes de distribution
- L'accueil des clients aux postes de distribution et au poste caisse
- Le service aux différents postes de vente et de distribution
- L'enregistrement des ventes et l'encaissement
- Le débarrassage rationnel des plateaux et le lavage en machine de la vaisselle

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 DIPLÔME : -

MODALITÉS 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

TYPES D'EMPLOIS ACCESSIBLES :

Les types d'emplois accessibles sont les suivants :
- commis de self
- employé de cafétéria
- employé de restauration collective
- employé de snack-bar
- équipier polyvalent de
- restauration rapide

LES FORMATIONS COMPLÉMENTAIRES :

En fonction de votre projet, si vous souhaitez poursuivre votre parcours de formation, prenez contact avec l'un de nos conseillers.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Formation modulaire, individualisée, accompagnement personnalisé ;

Moyens pédagogiques :

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

VALIDATION DE LA FORMATION

Titre professionnel délivré par le ministère de l’Emploi de niveau 3 *(CAP/BEP)* d’agent de restauration.
Pour connaitre les passerelles vers d’autres certifications, ou les équivalences, consultez le site internet de France Compétences : *www.francecompétences.fr*

CONTACT ORGANISME DE FORMATION

Mohamed HEMAL
mohamed.hemal@ecolemercuria.fr – 07.85.71.87.19

RÉSULTATS DANS LE SECTEUR DE CETTE FORMATION

données 2023

De stagiaires satisfaits

D’accès à l’emploi dans les 6 mois

De réussite au titre professionnel

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

Pour connaitre les passerelles vers d’autres certifications, consultez le site internet de France Compétences.