

Titre professionnel 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.



Formation métiers et CFA

Certification n° 38663

Objectifs pédagogiques :

À la fin de cette formation vous serez en capacité de :

- Réaliser la mise en place des entrées et des desserts
- Assembler et dresser les entrées et les desserts
- Réaliser la mise en place des plats chauds et des produits snacking
- Assembler et dresser les plats chauds et les produits snacking
- Réaliser la mise en place des espaces de distribution et de restauration
- Accueillir et conseiller la clientèle
- Servir la clientèle et encaisser les prestations
- Assurer la conduite du poste laverie vaisselle
- Réaliser la plonge batterie
- Effectuer le nettoyage des locaux et des matériels

Modalités de la formation

. Publics :

Toute personne qui souhaite acquérir des compétences pour intégrer le métier d'employé polyvalent en restauration. Cette formation est accessible aux salariés, demandeurs d'emplois et étudiants en poursuite d'étude.

. Prérequis :

- Niveau scolaire : niveau 3e recommandé (pas de diplôme obligatoire)
- Savoir lire, écrire et compter
- Être en bonne condition physique (travail debout, rythme soutenu)
- Être capable de respecter les règles d'hygiène et de sécurité
- Avoir le sens du travail en équipe
- Être capable de gérer le stress
- Avoir un bon relationnel client
- Faire preuve de motivation et de sérieux professionnel

DURÉE : A partir de 420 h (durée modulable selon votre profil, votre projet et vos besoins)

NIVEAU : Niveau 3 (CAP/BEP)

LIEU : France en distanciel et en présentiel sur Toulouse

FINANCEMENTS : CPF, OPCO, PDC, Pôle Emploi, financements spécifiques, auto-financement

DATE(S) : Entrées et sorties permanentes

TARIFS : A partir de 7800€ (Variable selon la durée de la formation)

[Formations intra-entreprises : nous contacter pour un devis.](#)

➤ S'INSCRIRE

. Accès à la formation :

- Le délai moyen d'accès à la formation est 7 jours à 1 mois.

Le délai et les modalités d'accès à votre formation dépendent de la source de financement, de la programmation et des places disponibles, en constante évolution. Durées indicatives et variables en fonction du temps de traitement des demandes de chaque organismes financeurs, sous réserve d'accord de prise en charge.

- Selon le dispositif d'accès à la prestation, les modalités d'intégration de la formation peuvent comporter une ou plusieurs des étapes suivantes :
 - information individuelle ou collective,
 - entretien individuel afin de valider la cohérence avec votre projet professionnel et faire le point sur vos acquis,
 - des tests (bureautique, numérique et expression écrite) afin d'évaluer les prérequis nécessaires à la réussite de la formation,
 - dossier d'inscription à renseigner.

. Accessibilité :

Prise en compte des besoins spécifiques par la référente handicap : adaptation des canaux d'apprentissage au type de trouble ou de handicap, aménagement des évaluations et des examens, renforcement des appels de coaching, etc

. Financements possibles :

- Dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation, une rémunération mensuelle est versée par l'entreprise, d'un montant allant de 43% à 100% du SMIC
- La formation peut être prise en charge par votre entreprise via son OPCO (Opérateurs de Compétences)
- France Travail, sous réserve de l'acceptation de votre dossier par votre conseiller
- Financement personnel
- CPF de transition professionnelle

Pour trouver la meilleure solution de financement, adaptée à votre situation, n'hésitez pas à nous contacter : 05.61.40.12.12

Modalités et méthodes pédagogiques

. Modalités pédagogiques :

- Alternance entre formation en présentiel et périodes en entreprises
Rythme d'alternance : 4 jours par semaine en entreprise, 1 jour par semaine en centre
- Formation modulable selon votre niveau et votre projet professionnel et vos objectifs de formation

. Méthodes pédagogiques :

- Alternance entre des apports théoriques et une pédagogie active :
 - temps d'expression et d'exposé à l'oral (échanges, discussions, présentations) ;
 - des ateliers pratiques (jeux de rôles et mises en situation sur la base de situations

professionnelles) ;

- des travaux de groupe, des exercices pratiques écrits et sur l'outil informatique et des activités ludiques

- Mise à disposition de supports pédagogiques numériques (supports de cours, exercices, ressources).

- Matériels pédagogiques utilisés : salle de formation équipée (vidéoprojecteur, paperboard)

. Modalités de suivi :

- Un accompagnement individuel tout au long de la formation (accompagnement méthodologique, motivationnel et suivi de l'assiduité).

- Des sessions de tutorat collectif : rédaction du dossier professionnel, préparation au passage de l'examen final.

- Un suivi individuel durant vos périodes en entreprise.

- Suivi pédagogique : des formateurs et professionnels choisis en fonction de leur expertise, de leurs diplômes et de leur expérience professionnelle apportent un accompagnement sous 48h ouvrées maximum, avec réponse synchrone via un tutorat individuel, les forums des cours, messageries privées, et corrections personnalisées de devoirs.

- Suivi technique : tout au long de votre formation. Une assistance technique est assurée pour vous assister dans l'usage des outils et de ses fonctionnalités

. Formateur.trice :

Formateur.trice expert.e dans son domaine et ayant une expérience confirmée de la formation professionnelle.

Modalités d'évaluation et de validation de la formation

. Modalités d'évaluations :

- Évaluations tout au long de la formation par le/la formateur.trice et/ou l'apprenant.e au moyen de QCM, mises en situation professionnelle, exercices...

- Évaluation finale à la fin de chaque module d'enseignement.

- Évaluation à chaud dématérialisée dès la fin de la formation pour mesurer votre satisfaction.

- Évaluation à froid 3 et 6 mois après la fin de la formation pour faire un point

. Validation de la formation :

L'ensemble des modules (3 au total) permet d'accéder au titre professionnel de niveau 3 (CAP/BEP) d'Employé polyvalent en restauration.

Des qualifications partielles, sous forme de certificats de compétences professionnelles (CCP), peuvent être obtenues en suivant un ou plusieurs modules :

CCP 1 - Préparer et dresser des entrées et des desserts

Réaliser la mise en place des entrées et desserts
Assembler et dresser les préparations froides

CCP 2 - Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking

Réaliser la mise en place des produits chauds et snacking
Assembler et dresser les préparations chaudes

CCP 3 - Accueillir, conseiller et servir la clientèle

Mettre en place les espaces de distribution et de restauration
Accueillir, conseiller et servir le client
Réaliser éventuellement les opérations d'encaissement

CCP 4 - Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels

Assurer la plonge manuelle et mécanisée
Nettoyer et désinfecter les locaux et équipements
Appliquer les protocoles d'hygiène et de sécurité

À partir de l'obtention d'un CCP, vous pouvez vous présenter aux autres CCP afin d'obtenir le titre professionnel complet, dans la limite de la durée de validité du titre.

. Métiers visés :

- Employé polyvalent en restauration
- Equipier en restauration rapide
- Employé de restauration collective
- Agent de restauration
- Commis de cuisine (selon structure et évolution)

➤ **S'INSCRIRE**

NOUS CONTACTER :

✉ contact@excellentia-formation.fr

☎ 05 61 40 12 12

📍 3 chemin du Pigeonnier de la Cepière, 31100 TOULOUSE

CONTENU DE LA FORMATION

AVANT LA FORMATION

- Un entretien individuel de diagnostic pour valider les prérequis, identifier vos besoins, vos contraintes et l'objectif de formation.
- Un test numérique et bureautique afin d'évaluer votre niveau d'autonomie.
- Entretien individuel de positionnement sera proposé pour définir le parcours le plus adapté à votre profil.

APRES LA FORMATION

Un entretien individuel afin de faire un point sur votre situation et votre intégration professionnelle.

MODULE 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

MODULE 2 : Préparer et dresser des plats chauds et des produits

- Réaliser la mise en place des plats chauds et des produits snacking
- Assembler et dresser les plats chauds et les produits snacking

MODULE 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

CONTENU DE LA FORMATION

MODULE 4 : Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des

- Assurer la conduite du poste laverie vaisselle
- Réaliser la plonge batterie
- Effectuer le nettoyage des locaux et des matériels

LA CERTIFICATION

Mise en situation professionnelle : 3 h 20 min

Le candidat dispose de 30 minutes pour s'approprier le sujet, organiser rationnellement sa production culinaire et préparer la présentation de l'offre commerciale et alimentaire (argumentaire).

Il réalise ensuite :

- la mise en place d'un espace de restauration ;
- la préparation et le dressage de 4 portions d'une entrée ou d'un dessert à partir d'une fiche technique
- la préparation et le dressage de 2 portions d'un produit snacking garni à partir d'une fiche technique ;
- le lavage de sa plonge batterie ;
- l'accueil, le conseil et la prise de commande de 2 clients ;
- l'enregistrement des prestations sur une caisse ;
- le nettoyage et la remise en état de son poste de travail.

Entretien technique : 25 min

L'entretien technique a lieu après la mise en situation professionnelle. Le jury consacre cinq minutes à débriefer la mise en situation professionnelle avec le candidat. Il évalue ensuite les compétences « Servir la clientèle et encaisser les prestations » et « Assurer la conduite du poste laverie vaisselle ». Il complète l'évaluation des autres compétences.

Entretien final : 15 min

Y compris le temps d'échange avec le candidat sur le dossier professionnel.

Durée totale de l'épreuve pour le candidat : 4 h

Soft-Skills développés :

- Adaptabilité
- Esprit d'équipe
- Gestion du stress
- Sens du service client
- Rigueur et organisation

- **Taux de réussite global sur la certification** : à venir
- **Taux de réussite sur la formation** : à venir