



**HÔTELLERIE,
RESTAURATION,
ALIMENTATION,
TOURISME**



Contact : 05 55 12 31 31

Site(s) de formation

- Lycée Jean Monnet

Limoges

Certificateur : MINISTRE DU TRAVAIL DU
PLEIN EMPLOI ET DE L'INSERTION

code RNCP : n°38663

Date de publication : 22/02/2024

Titre Professionnel Employé polyvalent en restauration

PRÉSENTATION MÉTIER

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.

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.

PUBLICS / PRE-REQUIS

- Tout public
- Sans niveau préalable

Un référent Handicap est à votre disposition pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation. Contactez le GRETA.





Titre Professionnel Employé polyvalent en restauration

Durée

- Environ 9 mois (1 295 heures)

Validation / Modalités d'évaluation

- TITRE PROFESSIONNEL Employé polyvalent en restauration de niveau 3
- Evaluation terminale

Modalités de formation

- Alternance de périodes en centre (805 heures) et en entreprise (490 heures)

Modalités de financement

- Financement individuel
- Région Nouvelle Aquitaine / FSE
- Plan de développement des compétences
- Contrat de professionnalisation
- Compte Personnel de Formation (CPF)

Tarif de référence*

- 8 925 €

*Retrouvez nos conditions générales de vente sur le site Internet

CONTENU

Modules d'enseignements professionnels :

Préparer en assemblage des hors d'œuvre, des desserts et des préparations de type "snacking" CCP 1 : 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.

Réaliser des grillades et remettre en température des PCEA Préparations Culinaires Elaborées à l'Avance CCP 2 : Effectuer la remise en température de préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA). Assurer une production culinaire au poste grillade.

Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service CCP 3 Effectuer la mise en place de la salle à manger du self-service et assurer le service aux postes froids et chauds. Enregistrer le contenu des plateaux repas et des préparations de type "snacking", et effectuer l'encaissement.

Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle CCP 4 : Assurer le nettoyage de la "batterie" de cuisine. Assurer la conduite du lavage en machine de la vaisselle.

Modules d'enseignements complémentaires : Sensibilisation aux enjeux de développement durable: Néo Terra. Sensibilisation aux valeurs de la république, à l'éducation citoyenne et à la prévention des violences sexuelles et sexistes. Sensibilisation aux enjeux du numérique. Le développement du numérique: les outils numériques en restauration. Habilitation électrique. HACCP. Gestes et Postures appliqués à la restauration. Certification SST.

DEBOUCHES PROFESSIONNELS / POURSUITE D'ÉTUDES

Poursuites d'études : Le titre professionnel débouche sur la vie active.

Métiers accessibles : Employé de restauration collective, cafétéria, restauration rapide - préparateur - vendeur en point chaud.

MODALITES ET DELAIS D'ACCES

- Entretien individuel
- Test de positionnement
- Prescription du référent emploi