

TP : Employé.e Polyvalent.e en restauration



Niveau 3
(Equivalent CAP)



12 mois
406h



Gonfreville
l'Orcher (Le Havre)

Rythme, durée et horaires de la formation:

Rythme contrat en alternance : 1 jour en CFA / 4 jours en entreprise.

Horaires de la formation : de 9h à 12h30 et de 13h30 à 18h.

Durée : à partir 406h au CFA pour un contrat de 12 mois.

Par sa maîtrise de la technique culinaire et sa posture de service, l'employé(e) polyvalent(e) 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.**

Objectifs généraux de la formation

Maîtriser les compétences nécessaires à l'exercice du métier d'**Agent(e) de restauration** et valider le **Titre Professionnel de niveau 3 (équivalent à un CAP ou un BEP)**.

Certification professionnelle délivrée par le Ministère du Travail et enregistrée le 30/12/15 (date d'échéance de l'enregistrement le 04/06/29).

En cas de réussite partielle à l'examen, des certificats de compétences professionnelles (CCP) sont délivrés par blocs. Pour plus d'informations n'hésitez pas à consulter la Fiche RNCP de France Compétences : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38663/>

Connaissances et compétences attendues à l'issue de la formation :

- **Réaliser la mise en place** des espaces de distribution et de restauration.
- **Préparer des mets simples et froids et chauds** et réaliser des cuissons en se conformant à des normes de réalisation (quantité, composition, présentation).
- **Accueillir, conseiller et servir la clientèle.**

Objectifs spécifiques de la formation

- 9 **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.

- 9 **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.

- 9 **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.

- 9 **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.

Programme de la formation (minimum 406h)

La formation se compose de 4 modules (blocs de compétences) complétés par l'alternance en entreprise. 58 jours en formation complétés par des jours en entreprise.

Jour 1 : Accueil, présentation des objectifs de formation, connaissance de l'environnement professionnel, du Dossier Professionnel, de l'examen, du référentiel de compétences REAC. (7h)

Jours 2 à 58 : (de formation) :

- ¾ Module 1. Préparer des hors-d'œuvre/desserts : l'alimentation, la conservation des aliments, les différents types de microbes et leur mode de reproduction, les œufs et les produits céréaliers, les fruits et légumes, lire les instructions et fiches techniques, calculer les quantités (56h)
- ¾ Module 2. Préparer et dresser des plats chauds et snacking : le taillage des légumes / des viandes, les produits laitiers/les corps gras/les poissons, portionner, cuire, réaliser des sauces, dresser (56h)
- ¾ Module 3. Accueillir les clients et distribuer les produits les plats : gestion du stress et des conflits, le secteur de la restauration (connaître son environnement professionnel), la communication, vente additionnelle (42h)
- ¾ Module 4. Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine : les matériels de cuisine, entretien des locaux et du matériel, plonge (28h)
- ¾ Travaux pratique en cuisine (105h)
- ¾ Module de rédaction du Dossier Professionnel. (28h)
- ¾ Module citoyenneté. (7h)
- ¾ Mise en situations d'évaluation types + révision (35h)
- ¾ Suivi des acquis de compétences en situation de travail. (14h)
- ¾ Transversal : PSE/Hygiène & Sécurité (24h)

Présentation à l'examen (dans les 3 semaines maximums après la fin de la formation) : 4h00.

Profil des candidat(e)s



Pourquoi :

- ¾ Demandeurs d'emploi
- ¾ Salarié(e)s
- ¾ Apprenti(e)s

Prérequis obligatoires:

- ¾ Pas de pré requis.

Prérequis souhaités :

- ¾ Niveau scolaire 3ème.
- ¾ Savoir s'adapter aux horaires atypiques.
- ¾ Station debout requise

Code(s) ROME :

- ¾ G1603 – Personnel polyvalent en restauration

Taux d'insertion global à 6 mois : 67% (données RNCP 2022)

Taux d'insertion dans le métier visé à 6 mois : 54% (données RNCP 2022)

Débouchés et suite de parcours

Les types d'emplois accessibles sont les suivants :

- ¾ Employé(e) polyvalent(e) de restauration/employé polyvalent de restaurant
- ¾ Agent de restauration
- ¾ Employé de restauration collective / employé de cantine
- ¾ Employé de cafétéria/employé de snack-bar
- ¾ Equipier(e) polyvalent(e) de restauration rapide/agent de restauration rapide
- ¾ Préparateur - vendeur en point chaud collective

Poursuite de parcours :

- ¾ CAP Cuisine
- ¾ TP Serveur (se) en restauration (équivalent CAP)

Passerelles : (correspondances partielles)

Se référer à la Fiche RNCP sur le site de France Compétences :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/31163/>

Tarif et Prise en charge

Tarif pour le candidat : 100% pris en charge-Tarif pour l'organisme financeur (Décret n° 2025-174 du 22 février 2025 relatif à l'aide unique aux employeurs d'apprentis) : <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000051235656> .

Si vous souhaitez des informations plus détaillées sur les financements et les prises en charge, veuillez nous contacter.

Plusieurs dispositifs existent pour faire financer une formation, ils dépendent de la situation du candidat et de l'entreprise.

Î Devis sur demande et renseignements auprès de nos agences

Contacts : lacarteacademy@gmail.com - 02 22 44 87 38 - 8 Rue du Château d'Eau 76700 Gonfreville-l'Orcher

Modalités d'accès et de délais

Modalités:

Recrutement toute l'année, positionnement : Dossier, Tests et/ou entretiens en amont de la formation.

Délais d'accès à la formation : sur demande (3 semaines) *

Accessibilité:

Formation ouverte aux personnes en situation de handicap, pour plus d'informations et d'accompagnement veuillez-vous rapprocher de nos assistant(e)s référent(e)s présent(e)s sur chaque site.

Aménagements des épreuves pour personnes en situation de handicap :

Sur présentation de documents officiels relatifs au handicap (RQTH, carte d'invalidité, etc.), l'Apprenant peut bénéficier d'aménagements des épreuves (temps supplémentaire et/ou aides humaines et techniques).

*Délais et Durées indicatifs et ajustables en fonction des besoins et des personnes.