

Titre professionnel Employé polyvalent de restauration

PRÉREQUIS

Avoir entre 16 et 29 ans révolus dans le cadre du contrat d'apprentissage.
Maîtriser les savoirs de base : lire, écrire, compter
Justifier d'un niveau CAP ou équivalent ou d'une expérience significative dans le commerce.
Motivation pour les métiers du commerce, de la vente et de la relation client
Aptitude au travail en équipe et au contact clientèle

MODALITÉS D'ACCÈS

Admission après entretien individuel
Étude du dossier de candidature
Positionnement pédagogique
Signature d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise
Entrées possibles selon calendrier et places disponibles

DURÉE

Durée totale : entre 6 et 12 mois selon le profil et le parcours.
Formation en alternance : rythme 3 jours en entreprise et 2 jours en centre de formation.

OBJECTIFS

Acquérir les compétences professionnelles du métier et obtenir le **TP Employé polyvalent de Restauration, diplôme de niveau 3** - RNCP38663 - Ministère de l'Éducation Nationale - 04/06/2029.

La formation vise à :

- Préparer et dresser des entrées et des desserts
- Préparer et dresser des plats chauds et des 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
- Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels
- Langue vivante étrangère
- Connaissances transversales à l'environnement de travail (santé, hygiène, sécurité)
- Préparation aux épreuves d'enseignement général dispense selon conditions diplôme
- OPTION : Module Français Langue Etrangère à visée professionnelle



CONTACT

CFA du Pays de Montbéliard

Rue des Frères Lumière,
25200 BETHONCOURT
03 81 97 36 37
contact@ifac-pm.com
www.ifac-pm.com

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Formation en alternance
Travaux pratiques en cuisine pédagogique
Mises en situation professionnelles
Exercices de production et de service
Études de cas
Accompagnement individualisé
Suivi pédagogique en entreprise et au CFA
Utilisation d'outils numériques et supports professionnels

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluations formatives tout au long du parcours
Mises en situation professionnelles
Dossier professionnel
Épreuves certificatives du Titre Professionnel
Entretien final devant jury professionnel
Validation possible par blocs de compétences

DÉBOUCHÉS

- Employé polyvalent de restauration
- Agent de restauration collective
- Équipier polyvalent de restauration rapide
- Employé de cafétéria
- Agent de service restauration
- Aide de cuisine

Secteurs d'activité :

- Restauration collective
- Restauration rapide
- Cafétérias
- Restaurants d'entreprise
- Établissements scolaires
- Structures médico-sociales
- Hôtellerie-restauration

FINANCEMENT

Dans le cadre du contrat d'apprentissage prise en charge par l'OPCO de l'entreprise selon les niveaux de financement en vigueur
Aucun frais pédagogique pour l'apprenti, sauf cas particuliers.

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.

Vous souhaitez en savoir davantage sur les modalités pédagogiques et d'évaluation, les compétences professionnelles visées, les résultats d'insertion, de satisfaction, etc. ?

Scannez le QR Code ci-contre pour accéder à notre site internet !

