

«TP Employé(e) polyvalent de restauration» Titre professionnel

VOTRE FUTUR METIER:

- employé polyvalent de restauration/employé polyvalent de restaurant
- agent de restauration
- employé de restauration collective / employé de cantine
- employé de cafétéria/employé de snack-bar
- équipier polyvalent de restauration rapide/agent de restauration rapide
- préparateur - vendeur en point chaud

Types de structures concernées :

Vous trouverez votre place dans les entreprises exerçant une activité de :

- restauration commerciale : traditionnelle, de chaînes hôtelières et de restauration, cafétéria, à thème, rapide, brasserie, bistrot
- circuits de distribution alternatifs : boulangerie, point chaud
- restauration collective : travail, enseignement, hospitalier, médico-social
- catering aérien et ferroviaire

Objectifs : aptitudes et compétences visées

Aptitudes :

- 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

Compétences :

- Préparer et dresser des entrées et des desserts
- Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking
- Accueillir, conseiller et servir la clientèle
- Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels

Méthodes mobilisées, modalités d'évaluation :

• Méthodes mobilisées

Une formation professionnelle, en alternance, qui privilégie l'approche métier.

• Modalités d'évaluation :

La formation est validée par un examen final avec des actions professionnelles menées en entreprise.

Poursuite d'études, passerelles (cf RNCP/RS) :

- Autres CQP de la branche industrie hôtelière, CAP cuisine ,
CAP PSR, CAP pâtissier, CAP commercialisation et service en HCR, CAP cuisine, Titre professionnel commis de cuisine

Accessibilité aux personnes porteuses de Handicap :

- Tous les sites sont accessibles ;
- Le parcours pédagogique peut être individualisé sur étude avec le référent handicap

NOTRE OFFRE DE FORMATION :

Public visé :

Public éligible au contrat d'alternance,

Prérequis :

Être âgé de 16 ans minimum ou avoir 15 ans mais avoir terminé son cursus de 3ème

Validation de la formation :

• Diplôme, Certificat, Qualification :

Titre professionnel employé polyvalent de restauration –Ministère du travail du plein emploi et de l'insertion - Niveau 3

• Certification globale du programme complet,

- Certification partielle possible, via une validation par blocs de compétences

Validation des acquis de l'expérience (VAE) :

Accessible sur dossier , l'organisme certificateur est la DIECTTE accompagnement personnalisé sur devis

Durée et rythme d'alternance :

Durée du contrat : Contrat de 1 an

Temps en centre: 1 jour /semaine + 4 x 1 semaine de regroupement, 446h

Modalités et délai d'accès :

- Modalités : Examen du dossier de candidature, positionnement à l'entrée, entretien de motivation
- Date de démarrage : Prévisionnel septembre 2024
- Délai d'accès : Selon délai d'acceptation du financeur

• Inscription en ligne :

portailpedagogique@reunion.cci.fr,
puis lien espace candidature



Tarifs :

• Apprentissage et professionnalisation :

formation gratuite pour l'apprenant et rémunérée, cf. réglementation

- Autres dispositifs et employeurs : nous consulter

Lieux et contact :

Filière Hôtellerie-Restauration- Tourisme

Pôle Formation CENTHOR Ouest
01 route de l'Eperon – 97435 Saint Gilles les Hauts
&

Pôle Formation CENTHOR Nord
12 Rue de Kerveguen – 97490 Sainte Clotilde

0262 22 85 00 - cfacenthor@reunion.cci.fr

Informations complémentaires et indicateurs de résultats sur le
site internet : www.reunion.cci.fr

PROGRAMME SYNTHETIQUE DE FORMATION PAR BLOC

CCP 1 : PREPARER ET DRESSER DES ENTREES ET DES DESSERTS:

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

CCP 2 : PREPARER 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

CCP 3 : ACCUEILLIR , CONSEILLER ET SERVIR LA CLIENTELE

- Réaliser la mise en place des espaces de distribution et de restauration
- Accueillir et conseiller la clientèle
- Servir la clientèle et encaisser les prestations

CCP 4 : REALISER LA PLONGE ET LE NETTOYAGE DES LOCAUX ET DES MATERIELS

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

POINTS FORTS : Formation permettant l'acquisition de diverses compétences rapidement mobilisables en entreprise.
Cette formation est dispensée avec toute l'expertise de la CCI Réunion : 5 sites de formation sur l'île, plus de 60 formations en alternance et plus de 80 % de réussite aux examens chaque année.