



XENUS FORMATION

FORMATION :

TP EMPLOYE POLYVALENT EN RESTAURATION

Niveau ou équivalence visé :

3-CAP

Code RNCP :

RNCP 38663

Accessibilité aux personnes en situations de handicap :



MAJ : 15/07/2024



Contacts :

Accueil : 0263 05 63 09

Mail de l'accueil : xenusformation@gmail.com

Responsable pédagogique : responsablepedagogiquexenus@gmail.com

Référent handicap Mme LOVELACE : xenusps@gmail.com

Référent mobilité Mr LOVELACE : 0692 05 62 50

Le métier :

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 aux clients.

La relation client est au centre de la mission de l'employé polyvalent en restauration, qui, par sa posture et sa connaissance de l'offre alimentaire représente les valeurs de l'établissement et contribue à la fidélisation de la clientèle.

L'employé polyvalent en restauration travaille en équipe et contribue à la propreté de l'établissement de restauration.

Pré-requis :

Un niveau minimum équivalent à une sortie de troisième est nécessaire : maîtrise des savoirs de base, des quatre opérations, des mesures usuelles, de l'usage courant du français. Il doit apprécier de travailler en équipe.

Objectifs de la formation

:

A l'issue de cette formation vous serez capable de :

A l'issue de cette formation vous serez capable de :

- 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

Contenu de la formation :

- AT 1 : Préparer et dresser des entrées et des desserts
 - CP 1 : Réaliser la mise en place des entrées et des desserts
 - CP 2 : Assembler et dresser les entrées et les desserts
- AT 2 : Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking
 - CP 3 : Réaliser la mise en place des plats chauds et des produits snacking
 - CP 4 : Assembler et dresser les plats chauds et les produits snacking
- AT 3 : Accueillir, conseiller et servir la clientèle
 - CP 5 : Réaliser la mise en place des espaces de distribution et de restauration
 - CP 6 : Accueillir et conseiller la clientèle
 - CP 7 : Servir la clientèle et encaisser les prestations
- AT 4 : Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels
 - CP 8 : Assurer la conduite du poste laverie vaisselle
 - CP 9 : Réaliser la plonge batterie
 - CP 10 : Effectuer le nettoyage des locaux et des matériels

Modalités d'admission :

- Etude du dossier et entretien de motivation
- Inscription tout au long de l'année

Méthodes mobilisées :

- Exposé,démonstration,mise en situation,jeu de rôle
- Plateau technique:mise en situation(pratique),présentiel

Modalités d'évaluation :

- Présentation à l'examen du Titre Professionnel

Epreuves à l'examen :

- Une mise en situation professionnelle(étude d'un dossier remis par le jury)
- Entretien technique
- questionnement par le jury
- Entretien final (Présentation du dossier professionnel)

Le titre professionnel est constitué d'un ou plusieurs de compétences (CCP),il est obtenu soit en validant l'ensemble des 4 CCP lors d'une session titre soit en validant un ou plusieurs blocs de compétences.

Durée de la formation :

400

Heures

EN ALTERNANCE

Tarif de la formation :

7 830,00 €

(TVA non applicable 293B du CGI)

Les possibilités de prise en charge de la formation :

CPF



OPCO



FRANCE TRAVAIL



Poursuite d'étude :

TITRE PROFESSIONNEL COMMIS DE CUISINE

BAC PROFESSIONNEL CUISINE

BAC PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

Insertions professionnelles possibles :

EMPLOYE POLYVALENT EN RESTAURATION