

Titre Professionnel Employé Polyvalent de Restauration

ooo

PRÉSENTATION

Le titulaire du titre professionnel Employé polyvalent de restauration est un professionnel capable d'assumer plusieurs activités : il prépare et dresse les plats froids, accueille les clients, effectue le service, participe à l'encaissement, débarrasse les tables et plateaux et il remet la salle en ordre à la fin du service. Il sait également mettre en application les normes d'hygiène et maîtrise le vocabulaire professionnel.

ooo

OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉS

- Réaliser des entrées et des desserts
- Assembler et dresser les entrées et les desserts
- Réaliser la mise en place des plats chauds et de produits de snacking
- Assembler et dresser les plats chauds et des produits de 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
- Assurer la conduite du poste laverie-vaisselle
- Réaliser la plonge batterie
- Effectuer le nettoyage des locaux et matériels

ooo

DÉBOUCHÉS / POURSUITES D'ÉTUDES

Le titulaire du titre professionnel Employé Polyvalent de Restauration est amené à exercer son activité en tant que Equipier Polyvalent de Restauration, employé de restauration collective / cantine, employé de cafétéria / snack-bar / restauration rapide, préparateur / vendeur en point chaud.

Après un titre professionnel Employé Polyvalent de Restauration, il est possible de poursuivre les études en CAP Cuisine ou en CAP Commercialisation et services en Hôtels, Cafés, Restaurant.

ooo

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Alternance d'apports théoriques et d'applications pratiques. Les méthodes pédagogiques sont interactives et prioritairement inductives. Les séances de formation sont construites à partir des référentiels de formation et de l'expérience des apprenants en entreprise.

L'approche pluridisciplinaire est privilégiée autant que possible.

CONTACTER LE CECOF

04.74.38.91.65

integration@cecof.asso.fr

CECOF

52, av. de la Libération
01500 Ambérieu en Bugey
Tél. : 04 74 38 40 22
cfa@cecof.asso.fr

www.cecof.asso.fr

MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DU RESTAURANT

PUBLIC CONCERNE ET PRE-REQUIS

Pour les contrats d'apprentissage :
Accessible aux jeunes âgés de 15 ans après la 3ème et aux jeunes âgés de 16 à 30 ans sans condition.

Pour les autres modalités de formation : Accessible aux jeunes âgés de 18 ans et plus sans condition.
Compétences-socles exigées.

TARIFS

La formation est gratuite pour le bénéficiaire en apprentissage ou en contrat de professionnalisation.
Le coût de la formation est intégralement pris en charge par la branche professionnelle de l'entreprise, via l'OPCO.

Code RNCP : 38663
Nom certificateur : Ministère du Travail, du Plein Emploi et de l'Insertion
Date d'enreg certification : 22/02/2024



MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les acquis sont évalués tout au long de la formation (un bulletin par semestre) en préparation de l'examen final qui se déroule selon des épreuves pratiques, écrites et orales portant sur les enseignements généraux et professionnels reçus au cours de leur formation.

ooo

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCES À LA FORMATION

- Apprentissage
- Eligible au CPF
- Contrat de professionnalisation
- Transition Pro
- CFP
- Financement France Travail

Qualification à l'entrée	Durée de la formation	Alternance
Aucune	10 mois (de octobre à juillet) : 335 heures	1 semaine sur 3

Le délai maximum d'entrée en formation est de 3 mois.

ooo

PROGRAMME DE FORMATION

Titre Professionnel Employé Polyvalent de Restauration

Fondamentaux en français

Fondamentaux en mathématiques

Education Physique et Sportive

Informatique

Travaux Pratiques

Sciences Appliquées

Dossier professionnel

Contenu adapté en fonction des blocs de compétences et des diplômes précédents déjà acquis.



CECOF - Centre de Formation

52, av. de la Libération - 01500 Ambérieu en Bugey

Tél. : 04 74 38 40 22 - email : cfa@cecof.asso.fr

www.cecof.asso.fr

MAJ 14/10/2024