



Nom de la formation :

Titre professionnel Employé polyvalent en restauration-

n°38663 RNCP - NIVEAU 3 (équivalent CAP)

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 PÉDAGOGIQUES :

La formation délivre la certification professionnelle « Employé polyvalent en restauration » de Niveau 3 (CAP), enregistrée et publiée au Journal Officiel le 27 août 2013 (Date de publication : 29/10/2020) portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles jusqu'au 04 juin 2029.

Code NSF 334t – Autorité responsable Ministère du Travail et de l'Emploi. - [Fiche RNCP de France Compétences](#)

À l'issue de la formation, le participant sera capable de :

- Réaliser la mise en place, l'assemblage et le dressage des préparations.
- Assurer l'accueil, la prise de commande et le service aux clients.
- Réaliser l'encaissement et le suivi de la satisfaction client.
- Assurer le nettoyage et la remise en état des espaces de travail et de restauration.
- Respecter les règles d'hygiène, de sécurité et de santé au travail.

PUBLIC CIBLE : Tout Public (salariés, demandeurs d'emploi, individuels et handicapés)

DURÉE : 400 H

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

Horaires de la formation : de 9h00 à 13h00 et de 14h00 à 17h00.

LIEU DE LA FORMATION :

THE FOOD CAMP, 40 RUE RAMENAS, 93100 MONTREUIL

PRÉREQUIS : Savoir parler et lire le français

PROGRAMME DÉTAILLÉ DE LA FORMATION :

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.

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.

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.
-

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.

Module complémentaire

- Atelier de Technique de Recherche d'Emploi
- Module à ajouter

MODALITES PRATIQUES :

La formation peut se faire sur un format inter ou intra.

MOYENS PÉDAGOGIQUES :2

La formation proposée par THE FOOD CAMP se déroule en distanciel et en présentiel sur site.

Outils pédagogiques :

- Ressources techniques et pédagogiques
- Etude de cas
- Mise en situation
- Observation sur le lieu de travail

Outils d'évaluations et mesure des résultats :

- L'évaluation des acquis est effectuée à partir d'exercices auxquels l'apprenant participe :
- QCM d'évaluation des connaissances pour chaque module et chaque bloc de compétences
- Exercices d'entraînement pour chaque module

MODALITES D'EVALUATION :

Evaluation des acquis

En cours de formation

Le formateur développe avec l'apprenant un livret des évaluations en cours de formation, dont les modalités sont adaptées en fonction du contexte pédagogique et du profil de l'apprenant.

L'apprenant rédige un dossier professionnel durant son parcours de formation, aidé de l'équipe pédagogique et du tuteur en entreprise.

Les deux documents sont présentés au jury lors de l'évaluation finale.

A la fin de la formation

Organisation de l'épreuve :

- 1 mise en situation professionnelle (3h20)
- 1 entretien technique (25 min)
- 1 entretien final (15 min)

Evaluation satisfaction

- Enquête de satisfaction stagiaire

Débouchés et suite de parcours

Les types d'emplois accessibles sont les suivants :

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

Poursuite de parcours :

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

Passerelles : (correspondances partielles) :

Se référer à la fiche compétence RNCP sur le site de France Compétences ici :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38663/>

Tarif et prise en charge

Tarif pour le/la candidat.e : 100% pris en charge par l'OPCO de l'entreprise

MODALITÉS D'ADMISSION ET DÉLAIS D'ACCÈS

1. Dès réception de votre demande, l'équipe vous contacte dans les 72 h
2. Envoi du test de positionnement + Dossier de candidature
3. Entretien de motivation obligatoire (étude du profil et du projet du participant)
4. Envoi mail de confirmation d'inscription avec calendrier de formation
5. Accompagnement à la recherche d'une alternance
6. Ton inscription sera validée définitivement par la signature d'un contrat d'alternance avec une entreprise.

ACCESSIBILITÉ AU PERSONNE EN SITUATION DE HANDICAP :

La formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Nous mettons en œuvre les moyens nécessaires pour nous adapter en fonction de la situation. Veuillez contacter le référent handicap, CAMARA Mamassa à l'adresse suivante : : mamassa@t-fc.c, pour en savoir plus.

CONTACT :

- o Par mail : mamassa@t-fc.co et hello@t-fc.co
- o Par téléphone : 07 44 82 15 69

Indicateurs de résultats

- Taux d'obtention du titre professionnel -
NC (nouvelle formation)
- Taux d'insertion professionnelle des sortants de l'établissement concerné à la suite des formations dispensées
NC (nouvelle formation)
- Taux de poursuite des études
NC (nouvelle formation)
- Taux de suivi de l'intégralité du parcours de formation jusqu'à la certification
NC (nouvelle formation)
- La valeur ajoutée de l'établissement (NC)
- Taux de satisfaction de la formation
NC (nouvelle formation)
- Taux de recommandation de l'école
NC (nouvelle formation)

Lors des premières enquêtes, ces indicateurs seront disponibles sur le site Inserjeunes.