



Contexte :

Afin de contribuer à la qualité du service et à l'accueil du client au sein de l'entreprise, l'employé.e polyvalent en restauration effectue la réception des matières premières et réalise les premiers traitements des produits alimentaires conformément aux principes de la démarche HACCP. Il (elle) dresse, en les valorisant, des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type « snacking ». Il(elle) assure l'agencement de la salle à manger, l'approvisionnement des différents comptoirs et le service des plats chauds. Il (elle) porte une tenue professionnelle représentative de la profession ou de l'établissement et conforme aux règles d'hygiène et de sécurité.

Pré-requis

- Posséder les bases élémentaires de la cuisine
- Une première expérience est souhaitée

Durée

- Période de formation : 679 h / Période en entreprise : 315 h
- Durée totale de la formation : 994 h

(Le positionnement et l'entretien individuel permettent d'ajuster la durée effective de votre formation selon les activités et compétences professionnelles visées)

Tarifs

- Coût de la formation : **9506,00 €**
(Sauf conditions particulières et résultats du positionnement)
 - Rémunération : Selon le contrat de formation et la législation en vigueur
- Nos équipes vous accompagnent dans le montage financier de votre parcours formation (Employeur / OPCO...)

Modalités d'accès

PUBLIC

- Salariés en CDI, CDD, Intérim, demandeurs d'emploi selon certaines conditions (financements possibles selon les situations : Apprentissage, Pro-A, Contrat de professionnalisation, CPF, CPF de Transition Professionnelle, plan de développement des compétences...).
- La formation peut être prise en charge par la Région des Pays la Loire dans le cadre du programme VISA METIERS / 1E IF

RECRUTEMENT

- Positionnement sur information collective et/ou entretien individuel : prise en compte de l'expérience antérieure, du niveau initial et des objectifs à atteindre
- Mise en relation avec des employeurs potentiels : aide à la recherche d'un contrat
- Etablissement d'un contrat Pédagogique & planning adapté à la situation du participant et aux exigences de l'employeur et/ou OPCO

Méthodes utilisées

Plateforme technique comprenant une cuisine pédagogique, un laboratoire de pâtisserie équipée en matériel professionnel & un restaurant d'application pouvant accueillir 40 couverts

Pédagogie : Personnalisation et individualisation des apprentissages / Collectif et ½ groupes / Contenus et rythmes de formation adaptés / Suivi des progressions pédagogiques en continu / Centre de ressources multimédia / Entretiens Individuels / Présentiel et/ou e-learning

Modalités d'évaluation

Suivi des progressions avec livret d'Evaluation tout au long du parcours de formation

Suivi régulier de stage – Préconisations en lien avec l'entreprise

Organisation d'une Evaluation finale pour l'obtention du titre professionnel Employé.e Polyvalent de restauration niveau 3 (code NSF : 334t) auprès d'un jury du titre désigné par les Unités territoriales (UT) des DREETS : une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s) / un dossier faisant état des pratiques professionnelles du candidat / des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.

Objectifs de la formation

• 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

• 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

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

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

Compétences transversales de l'emploi (le cas échéant)

- > Adopter un comportement orienté vers l'autre / Travailler et coopérer au sein d'un collectif / Respecter des règles et des procédures

Délai d'accès

Entrées et sorties permanentes tout au long de l'année et/ou selon dates de sessions définies avec le financeur : nous contacter

Accessibilité & Handicap

Nos référents « handicap » accompagnent l'intégration et la mise en œuvre d'aide à la compensation du handicap afin d'optimiser un parcours de formation réussi.

Contacts : Séverine DUVERGER / Olivier BLAITEAU : capformation@capformation.net

Locaux répondant aux normes d'accessibilité, de circulation, d'autonomie, d'accès aux équipements & prestation.