

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 euros**
sauf conditions particulières et résultats du positionnement
- Rémunération selon contrat de formation et 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 : Apprentissage/Professionnalisation, Pro-A, CPF, CPF de Transition Professionnelle, plan de développement des compétences. Dans certains cas, prise en charge par la Région des Pays De La Loire dans le cadre du programme 1 emploi = 1 formation.

RECRUTEMENT

- Positionnement sur information collective et 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 si nécessaire.
- Etablissement d'un contrat Pédagogique & planning adapté à la situation du participant et aux exigences de l'employeur et/ou OPCO.

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 des 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 votre parcours. Contact : Olivier BLAITEAU : capformation@capformation.net

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

Méthodes utilisées

Plateforme technique avec cuisine pédagogique, laboratoire de pâtisserie équipée en matériel professionnel, un restaurant d'application pouvant accueillir 40 couverts + une offre de snacking.

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 stages (préconisations en lien avec l'entreprise) et des progressions avec livret d'évaluation tout au long du parcours de formation. Organisation d'une évaluation finale pour l'obtention du Titre Professionnel Employé(e) Polyvalent en Restauration (code NSF : 334t) auprès d'un jury du titre désigné par les Unités Territoriales des DREETS : une mise en situation professionnelle ou une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement des modalités d'évaluations complémentaires : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnements à partir de productions/un dossier faisant état des pratiques professionnelles/des résultats des évaluations en cours de formation.



Centre de formation de SAINT-HERBLAIN

02 28 44 32 14 – capformation@capformation.net

Maj le 25/09/20256