

Employé.e Polyvalent.e en Restauration (TP)

100% de réussite à l'examen en 2023 sur Lyon (ex TP35650)

100% de réussite à l'examen en 2023 sur Paris (ex TP35650)



Niveau 3
(Equivalent CAP)



12 mois
406h



Paris
Villeurbanne

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 généraux de la formation

Maîtriser les compétences nécessaires à l'exercice du métier d'**Agent(e) de restauration** et valider le **Titre Professionnel de niveau 3 (équivalent à un CAP ou un BEP)**.

Certification professionnelle délivrée par le Ministère du Travail et enregistrée le 30/12/15 (date d'échéance de l'enregistrement le 04/06/29).

En cas de réussite partielle à l'examen, des certificats de compétences professionnelles (CCP) sont délivrés par blocs. Pour plus d'informations n'hésitez pas à consulter la Fiche RNCP de France Compétences : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38663/>

Connaissances et compétences attendues à l'issue de la formation :

- **Réaliser la mise en place** des espaces de distribution et de restauration.
- **Préparer des mets simples et froids et chauds** et réaliser des cuissons en se conformant à des normes de réalisation (quantité, composition, présentation).
- **Accueillir, conseiller et servir la clientèle.**

Objectifs spécifiques 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.

Programme de la formation (minimum 406h)

La formation se compose de 4 modules (blocs de compétences) complétés par l'alternance en entreprise. 58 jours en formation complétés par des jours en entreprise.

Jour 1 : Accueil, présentation des objectifs de formation, connaissance de l'environnement professionnel, du Dossier Professionnel, de l'examen, du référentiel de compétences REAC. (7h)

Jours 2 à 58 : (de formation) :

- Module 1. Préparer des hors-d'œuvre/desserts : l'alimentation, la conservation des aliments, les différents types de microbes et leur mode de reproduction, les œufs et les produits céréaliers, les fruits et légumes, lire les instructions et fiches techniques, calculer les quantités (56h)
- Module 2. Préparer et dresser des plats chauds et snacking : le taillage des légumes / des viandes, les produits laitiers/les corps gras/les poissons, portionner, cuire, réaliser des sauces, dresser (56h)
- Module 3. Accueillir les clients et distribuer les produits les plats : gestion du stress et des conflits, le secteur de la restauration (connaître son environnement professionnel), la communication, vente additionnelle (42h)
- Module 4. Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine : les matériels de cuisine, entretien des locaux et du matériel, plonge (28h)
- Travaux pratique en cuisine (105h)
- Module de rédaction du Dossier Professionnel. (28h)
- Module citoyenneté. (7h)
- Mise en situations d'évaluation types + révision (35h)
- Suivi des acquis de compétences en situation de travail. (14h)
- Transversal : PSE/Hygiène & Sécurité (24h)

Présentation à l'examen (dans les 3 semaines maximums après la fin de la formation) : 4h00.

Profil des candidat(e)s

Pour qui :

- Demandeurs d'emploi
- Salarié(e)s
- Apprenti(e)s

 Code CPF :

 Fiche RNCP : 38663

Prérequis obligatoires :

- Pas de pré requis.

Prérequis souhaités :

- Niveau scolaire 3^{ème}.
- Savoir s'adapter aux horaires atypiques.
- Station debout requise

Code(s) ROME :

- G1603 – Personnel polyvalent en restauration

Taux d'insertion global à 6 mois : 67% (données RNCP 2022)

Taux d'insertion dans le métier visé à 6 mois : 54% (données RNCP 2022)

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
- Equipier(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 RNCP sur le site de France Compétences :
<https://www.francecompetences.fr/recherche/mcp/38663/>

Tarif et Prise en charge

Tarif pour le candidat : 100% pris en charge

Tarif pour l'organisme financeur : 7827€ (montant minimum pour un contrat d'apprentissage fixé sur la base du référentiel France compétence au 14/10/23, 0% reste à charge pour l'entreprise).

Plusieurs dispositifs existent pour faire financer une formation, ils dépendent de la situation du candidat et de l'entreprise. Si vous souhaitez des informations plus détaillées sur les financements et les prises en charge, veuillez contacter nos agences.

➔ Devis sur demande auprès de nos agences

Contacts :

① Site de Villeurbanne : contact@opusformation.eu - 04 72 60 79 11 - 28 Rue de la Baisse, 69100 VILLEURBANNE

① Site de Paris : contact-paris@opusformation.eu - 01 43 64 68 45 - 1 rue des Montiboeufs, 75020 PARIS

Modalités d'accès et de délai

⇒ Accessibilité :

Recrutement toute l'année, positionnement : Dossier, Tests et/ou entretiens en amont de la formation.

Délais d'accès à la formation : sur demande (3 semaines) *

Formation ouverte aux personnes en situation de handicap, pour plus d'informations et d'accompagnement veuillez-vous rapprocher de nos assistant(e)s référent(e)s présent(e)s sur chaque site.

⇒ Rythme, durée et horaires de la formation :





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

Horaires de la formation : de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h.

Durée : à partir 406h au CFA pour un contrat de 12 mois.

**Délais et Durées indicatifs et ajustables en fonction des besoins et des personnes.*



 Modalités de validation	 Moyens pédagogiques et techniques	 Modalités d'évaluation
<ul style="list-style-type: none">• Un parchemin pour l'obtention du Titre complet ou un livret de certification (CCP) pour la réussite partielle à l'examen sont attribués aux candidats(e).	<ul style="list-style-type: none">• Alternance entre présentiel et périodes en entreprise.• TP en cuisine pédagogique.• Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.• Documents supports de formation projetés.• Exposés théoriques.• Etude de cas concrets.• Quiz en salle.• Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.• Questions orales ou écrites (QCM).• Mises en situation/jeux de rôles.• 1 Mallette à couteaux (économe, couteau d'office, éminceur, cannelé, spatule inox, spatule pâtisserie, pinceau, fourchette) et un uniforme avec gants sont fournis.	<ul style="list-style-type: none">• Mise en situation professionnelle ou 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).• Dossier professionnel et ses annexes éventuelles.• Les résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.• Entretien avec le jury destiné à vérifier le niveau de maîtrise par le candidat des compétences requises pour l'exercice des activités composant le titre visé.• Livret de suivi des compétences évaluées en entreprise.• Grille d'évaluation des acquis tout au long de la formation.
 *Modalités de l'examen (4h00)	Equipe pédagogique	
<ul style="list-style-type: none">• EP1 Mise en situation professionnelle (3h20)• EP2 Entretien technique (0h25)• EP3 Entretien final DP (0h15)	Une équipe de professionnel(le)s expérimenté(e)s dans le métier de votre formation pour vous accompagner dans votre projet.	

*Modalités détaillées de l'examen (4h) ci-dessous :

Mise en situation professionnelle : 3h20

Le candidat dispose de 30 minutes pour s'approprier le sujet, organiser rationnellement sa production culinaire et préparer la présentation de l'offre commerciale et alimentaire (argumentaire).

Il réalise ensuite :

- la mise en place d'un espace de restauration ;
- la préparation et le dressage de 4 portions d'une entrée ou d'un dessert à partir d'une fiche technique ;
- la préparation et le dressage de 2 portions d'un produit snacking garni à partir d'une fiche technique ;
- le lavage de sa plonge batterie ;
- l'accueil, le conseil et la prise de commande de 2 clients ;
- l'enregistrement des prestations sur une caisse ;
- le nettoyage et la remise en état de son poste de travail.

Entretien technique : 0h25

L'entretien technique a lieu après la mise en situation professionnelle.

Le jury consacre cinq minutes à débriefer la mise en situation professionnelle avec le candidat.

Il évalue ensuite les compétences « Servir la clientèle et encaisser les prestations » et « Assurer la conduite du poste laverie vaisselle ». Il complète l'évaluation des autres compétences.

Entretien final : 00 h 15 min

Y compris le temps d'échange avec le candidat sur le dossier professionnel.

Durée totale de l'épreuve pour le candidat : 04 h 00 min