



TITRE PROFESSIONNEL EMPLOYÉ POLYVALENT EN RESTAURATION

Contactez-nous

📍 4 Rue Leonus Bénard - ZI Les Sables - 97427 Etang Salé

✉ recrutement@reunion-apprentissage.fr

ALTERNANCE ET APPRENTISSAGE



📞 0692 57 54 11



À l'issue de la formation, les apprenants auront les compétences nécessaires pour préparer et dresser des plats simples, accueillir et servir les clients, réaliser l'entretien des locaux et participer activement au bon fonctionnement d'un service de restauration en autonomie et en équipe.



OBJECTIFS GLOBAUX :

- ✓ Former les apprenants aux métiers visés par le diplôme :
- ✓ en leur permettant d'acquérir les compétences techniques et relationnelles nécessaires



OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- ✓ Préparer et dresser des entrées, plats chauds, desserts et produits snacking,
- ✓ Accueillir, conseiller et servir la clientèle,
- ✓ Réaliser la plonge et nettoyer les locaux et matériels,
- ✓ Travailler en équipe dans le respect des procédures et des règles d'hygiène



NIVEAU :

→ III



DURÉE :

→ 1 journée de formation par semaine *

**des semaines de regroupement à prévoir pour respecter la réglementation*

→ 464 heures

MODALITÉS DE MISE EN ŒUVRE

Blended – Learning : 80% présentiel / 20% en E-Learning

MODALITÉS D'ACCÈS

Pour la validation définitive l'entrée en formation, l'enregistrement d'un contrat en alternance et la signature d'une convention sont nécessaires

Pour toutes démarches administratives, contactez RunApp

Entrées et sorties permanentes. Entrées à plus ou moins 3 mois après la signature du contrat

PROFIL DES BÉNÉFICIAIRES



Pour qui

- Demandeurs d'emploi
- Jeunes de 16 à 29 ans souhaitant se former par l'apprentissage
- Personnes en reconversion

Pré-requis

- Avoir un niveau 3ème
- Maîtriser la lecture, l'écriture et les bases du calcul,
- Aptitudes relationnelles, sens du service, motivation,
- Pas de contre-indication médicale aux métiers de la restauration

MODALITÉS DE RECRUTEMENT

- Test de positionnement /Entretien en CFA
- Coaching et accompagnement
- Mise en relation avec nos entreprises partenaires
- Stage d'immersion
- Etude de dossier apprenant

CONTENU DE LA FORMATION

Compétences transversales

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

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
- Assembler et dresser des hors-d'œuvre, des desserts et des 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

Pour plus d'informations consultez la fiche France Compétences :
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38663/>

DÉMARCHE PÉDAGOGIQUE

- Accompagnement personnalisé : entretien individuel, visite entreprise
- Entretien pédagogique de démarrage jusqu'à la certification
- Démarche inductive combinant méthode active basé sur les situations professionnelles, partage d'expérience en entreprise
- Utilisation de plateaux techniques



COÛT DE LA FORMATION

Aucun frais scolarité pour l'alternance.

Formation éligible à la prise en charge financière par l'OPCO de l'entreprise d'accueil.

Coût moyen préconisé par France Compétences

RESSOURCES & MOYENS

Salle de cours

Plateforme E-Learning et espace de partage en ligne accessibles 24h/24

Matériel informatique et multimédia / Réseau haut débit

Livret d'accueil et d'apprentissage

Référentiel de formation / Référentiel de certification

Vidéo de mise en pratique

ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE

L'équipe pédagogique est composée de formateurs et formatrices salariés et indépendants, tous professionnels ou anciens professionnels des matières qu'ils enseignent.

SUIVI DE L'EXÉCUTION ET ÉVALUATION DES RÉSULTATS

- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Mises en situation.
- Formulaires d'évaluation de la formation.
- Certificat de réalisation de l'action de formation

RESSOURCES TECHNIQUES ET PÉDAGOGIQUES

- Accueil des apprenants 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.

QUALITÉ ET SATISFACTION

Formation en cours, résultats à venir

DATE DEMARRAGE PROCHAINE SESSION

Se renseigner auprès de Réunion Apprentissage

Contact : accueil@reunion-apprentissage.fr / 0692 57 54 11

MODALITÉ DE CERTIFICATIONS

Résultats attendus à l'issue de la formation

A l'issue de la formation les candidats doivent maîtriser l'ensemble des champs de compétences vues en formation et en entreprise.

Modalité d'obtention

Mise en situation professionnelle qui reconstitue une situation de travail rencontrée couramment par un employé commercial : l'évaluation est centrée sur la maîtrise des acquis professionnels. Résultats aux évaluations réalisées en cours de formation (sauf pour la VAE) Entretien final avec le jury composé de professionnels pour vérifier le niveau de maîtrise de l'ensemble des compétences.

Détails sur la certification

Débouchés :

Le titre professionnel d'Employé Polyvalent de Restauration concerne différents secteurs d'activités. Il permet d'accéder à différents types d'emploi :



Suite de parcours : CAP CUISINE (RNCP38430) , TP COMMIS DE CUISINE (RNCP38722)

MODALITÉ DE RECONNAISSANCE

Titre professionnel Employé Polyvalent de Restauration (EPR)

Niveau 3 niveau CAP/BEP

Possibilité d'évaluation partielle

ÉVALUATION DE L'ACTION

Evaluation de l'action : bilan intermédiaire et final.

Bilans « à chaud », bilans à 3 ou 6 mois après fin de formation.

ACCESSIBILITÉ

Réunion d'information, entretiens de positionnement, formation accessible aux personnes en situation de handicap voir notre référent : denis.dailly@reunion-apprentissage.fr

FORMACODE

42708 : Cuisine collectivité; **42725** : Restauration rapide; **42791** : Néocuisine; **42780** : Entretien cuisine

CODE ROME

G1603 (Personnel polyvalent en restauration)