

Titre Professionnel Employé Polyvalent de Restauration

RNCP38663 - Titre de niveau 3 | Formacodes 42725 (restauration rapide) - 42791 (neocuisine)



Dates

DU 12/11/2024 au 02/04/2025
Du 16/12/2024 au 07/02/2025

Lieu

26 rue du Marais 93100 Montreuil

Rythme : mixte (en centre et à distance)

Effectif : 15 apprenants par session

Nombre d'heures : 700h au total

490h en centre et 210h en entreprise

Horaires : du lundi au vendredi de 9h00 à 17h00

Inscription : CV et lettre de motivation
recrutement@ressourcesformation.fr

Référent handicap : contact@ressourcesformation.fr



PRÉREQUIS - PUBLIC - OBJECTIFS

Pré requis

Niveau V (BEPC, BEP, CAP)

Avoir suivi un parcours d'accès à la qualification aux métiers de la restauration ou avoir une 1ère expérience ou une connaissance du secteur à travers un stage ou une PMSP

Avoir une bonne résistance physique

Etre prêt à travailler le dimanche et jours fériés.

Public

Demandeurs d'emploi Franciliens.

Objectifs

A l'issue de la formation, l'apprenant sera en mesure d'assurer le service et l'accueil du client, la réception et le stockage des matières premières, l'assemblage de diverses gammes de produits, le dressage des hors-d'œuvre, desserts et préparations de type « snacking ».



MÉTHODES D'ÉVALUATION

Avant la formation : test d'admission et entretien individuel

Pendant la formation : mises en situation, travaux pratiques, quizz, entretien, auto évaluation

Après la formation : évaluation devant un jury professionnel (possibilité de valider un ou des blocs de compétences) et évaluation de la satisfaction client



PÉDAGOGIE

Méthodes pédagogiques

Plateau technique, supports pédagogiques, travaux pratiques, mise en situation professionnelle, ressources multimédias, plateforme Moodle

Formateur

Professionnel du secteur et formateur confirmé dans les métiers de la restauration

Visitez notre site web : www.ressourcesformation.fr

RF/PRFE/TP/CC/FICHETECHNIQUE/VNOV2024



PROGRAMME

Modules généraux

- Préparer et dresser des entrées et des desserts
- Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking
- Accueillir, conseiller et servir la clientèle
- Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels
- Techniques de recherche d'emploi
- Prévention santé environnement
- Gestes et postures
- Stages en entreprise



VALIDATION - DÉBOUCHÉS

Validation

Titre professionnel agent de restauration
Niveau de sortie : niveau 3 (CAP/BEP)

Débouchés

Agent de restauration, agent de restauration collective, Employé(e) de cafétéria, équipier polyvalent de restauration rapide, préparateur(trice) en point chaud

Poursuite d'études

Bac professionnel cuisine / commercialisation et services en restauration
Brevet professionnel arts de la cuisine



TARIF

Demandeurs d'emploi : formation conventionnée, gratuite et rémunérée financée par le Conseil Régional d'Île-de-France.

Salariés : 5880 € Net de Taxes

NOS CHIFFRES EN 2024

86% de taux de présentation

95% de satisfaction

90% de réussite

85% de retour à l'emploi