



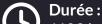
Employé Polyvalent en Restauration

Formation certifiante

FORMATION ÉLIGIBLE À







1100 heures réparties sur 8 mois dont 9 semaines de stages en entreprise(s). (Durée indicative)



Tarif:

voir tarif et date de session sur Mon Compte Formation



ROQ Nombre de places :

10



Certification visée:

Titre Professionnel de niveau 3 délivré par le Ministère du Travail



Prérequis:

savoir lire, écrire et compter



Parcours individualisable

LE MÉTIER

L'employé polyvalent en restauration participe aux activités de production de repas, aux missions de réception, distribution et de service des repas, d'accompagnement des convives et d'entretien des locaux et matériels de restauration.

Les objectifs de la formation :

Être capable de préparer en assemblage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type « snacking », de réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA), d'accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service, de réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle.



Accès à la formation :

Nous mettons tout en oeuvre pour vous répondre dans les 72 heures.

Un entretien de positionnement nous permettra de vous proposer un parcours répondant à vos besoins et à vos contraintes.

Les pré-requis seront validés en effectuant des tests à distance, ou par diplôme(s) équivalent(s).

Une date d'entrée, vous sera proposée en fonction de la planification des sessions (voir les dates sur notre site internet) et en fonction des places disponibles.

CONTACTS

- 05 53 62 24 70 05 53 62 23 24
- contact.pfo@clairvivre.fr
- CF2C Clairvivre 24160 SALAGNAC
- 💄 Notre formateur : Jérôme MOURNAT

PROGRAMME

Période d'intégration et présentation des objectifs de formation.

Préparer et dresser des entrées et des desserts

- réaliser la mise en places des entrées et des desserts
- assembler et dresser des entrées et des desserts

Préparer et dresser des plats chauds et des produits de 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 let 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 matériels

Préparation et épreuves du Titre Professionnel.

Organisation et passage du titre dans l'établissement.

MODALITÉS DE SUIVI, D'ÉVALUATION ET DE VALIDATION

Chaque participant signera par demi-journée une feuille d'émargement, également signée par le formateur.

- Évaluation en Cours de Formation (ECF 1, 2 3 et 4),
- Présentation au Titre Professionnel ou à un des deux CCP sur le plateau technique de certification devant un jury habilité par la DREETS.

Modalités de la formation :

Cette formation est réalisée en présentiel et comprend des périodes de stages en entreprises.

Méthodes pédagogiques mobilisées :

- alternance d'apports théoriques et de mises en situations pratiques,
- méthode active,
- méthode démonstrative,
- période stages en entreprises.

Les passerelles possibles :

Poursuite possible vers un parcours de qualification supérieur ou transverse tel que le Titre Professionnel Cuisinier(ère).

Notre référente handicap : Catherine CLERGEREAUX

catherine.clergereaux@clairvivre.fr

