



OF CFA – IDMN GROUP

Employé Polyvalent de Restauration

Titre professionnel de niveau III – RNCP38663

Ministère du travail, du plein emploi et de l'insertion

Contexte :

L'agent de restauration exerce son activité au sein d'entreprise de tailles et de secteurs d'activité variables (chaines hôtelières, brasserie, restaurant professionnel, etc.). Il est chargé de préparer, d'assembler et de distribuer des préparations culinaires simples et de réaliser le service à destination du client. Il assure également les tâches en amont et en aval du service (approvisionnement, mise en place, opérations de caisse et remise en état de la salle). Il contribue par l'ensemble de sa prestation à la qualité du service et de l'accueil du client, le plus souvent en équipe sous la responsabilité d'un chef de production ou d'un chef de cuisine.

Objectifs :

- 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.

Public : La formation est ouverte à tout public (demandeurs d'emploi, salariés) souhaitant évoluer dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation. Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

Prérequis et modalités d'accès :

- Savoir lire, écrire, compter.
- Avoir un niveau A2 de maîtrise de la langue française. Des cours de FLE (Français Langue Etrangère) sont proposés par le CFA de Lattes pour améliorer les compétences linguistiques.
- Evaluation de la motivation et des acquis en lien avec la formation visée.
- Possibilité d'entrée en formation toute l'année.

1

Suivi de l'exécution et évaluation des résultats

- Alternance de contenu théorique et de mise en pratique
- Evaluation en cours de formation (ECF)
- Dossier professionnel
- Examen de certification devant un jury final pour l'obtention du Titre Professionnel Agent de Restauration de niveau III du Ministère du Travail, du Plein Emploi et de l'Insertion
- Possibilité de validation par blocs de compétences

Durée et horaires

- 12 mois en contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation
- 1 jour de formation et 4 jours d'apprentissage en entreprise par semaine

Tarif

- Pris en charge par l'OPCO de la branche dans le cas d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.
- 7830 € en fonction de l'IDCC de votre OPCO.

Equipe pédagogique

Nos formateurs possèdent une expertise et une expérience avérée dans leur domaine.

Lieu

CFA Institut des Métiers Network
260 rue du Puech Radier
34970 Lattes

Nous contacter :

04.11.93.11.20
pedagogie@i2mc-formations.fr

Nous avons la possibilité de vous faire valider un ou des blocs de compétences (CCP).

CCP1 : préparer en assemblage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type « snacking »

CCP2 : Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)

CCP3 : Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service

CCP4 : Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle

Plan de formation (406 heures au total)

Intégration

- Découverte emploi, formation, alternance.

Module 1 : Préparer en assemblage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type "snacking"

I. Réaliser la mise en place des entrées et des desserts

- Le poste de travail est mis en place en fonction des consignes de production Les règles d'hygiène et de sécurité sont appliquées.
- Les produits sont réunis, pesés et comptés en fonction des consignes de production Les opérations préliminaires sont effectuées en fonction des consignes de production.
- Les végétaux sont taillés en fonction des consignes de production.
- Les fromages, poissons, viandes, charcuteries et préparations végétales sont portionnés en fonction des consignes de production Les pâtes, sauces et appareils de base sont réalisés en fonction des consignes de production.
- Les cuissons sont conduites en fonction des consignes de production.
- Les produits sont conditionnés et réservés dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments.

II. Assembler et dresser les entrées et les desserts.

- Les règles d'hygiène et de sécurité sont appliquées.
- Le poste de travail est mis en place en fonction des consignes.
- Les produits sont assemblés et assaisonnés conformément à la fiche technique Les entrées et les desserts sont dressés esthétiquement et avec soin dans les contenants définis par la fiche technique.
- Les entrées et les desserts sont réservés dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments.

Module 2 : Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking.

I. Réaliser la mise en place des plats chauds et des produits snacking.

- Le poste de travail est mis en place en fonction des consignes de production.
- Les règles d'hygiène et de sécurité sont appliquées Les produits sont réunis, pesés et comptés en fonction des consignes de production.
- Les opérations préliminaires sont effectuées en fonction des consignes de production.
- Les végétaux sont taillés en fonction des consignes de production.
- Les fromages, poissons, viandes, charcuteries et préparations végétales sont portionnés en fonction des consignes de production.
- Les pâtes, sauces et appareils de base sont réalisés en fonction des consignes de production.
- Les cuissons sont conduites en fonction des consignes de production.
- Les produits sont conditionnés et réservés dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments.

II. Assembler et dresser les plats chauds et les produits snacking

- Le poste de travail est mis en place en fonction des consignes.
- Les règles d'hygiène et de sécurité sont appliquées.
- Les produits sont assemblés et assaisonnés conformément à la fiche technique Les préparations culinaires élaborées à l'avance sont remises en température en appliquant la procédure de l'établissement.
- Le support d'enregistrement est complété Les plats chauds et les produits snacking sont réservés dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments.
- Les cuissons minute sont réalisées conformément à la fiche technique et à la demande du client.
- Les plats chauds et les produits snacking sont dressés esthétiquement et avec soin dans les contenants définis par la fiche technique.

Module 3 : Accueillir, conseiller et servir la clientèle

I. Réaliser la mise en place des espaces de distribution et de restauration.

- Le poste de travail est mis en place en fonction de la prestation culinaire.
- Les matériels sont adaptés à la distribution de la prestation culinaire.
- Les règles d'hygiène et de sécurité sont appliquées.
- Les postes de vente et les pôles de distribution sont approvisionnés en fonction des consignes Les espaces de restauration sont mis en place de manière accueillante.
- Les tables sont dressées en fonction des consignes.

II. Accueillir et conseiller la clientèle

- La posture de service est adaptée à l'établissement et au type de client Le client est accueilli et accompagné selon les standards du restaurant et son éventuelle situation de handicap.
- L'offre de l'établissement est commercialisée, le client conseillé.
- Le client est renseigné sur la composition des plats et l'origine des produits.
- Les ventes additionnelles sont proposées.
- La commande est conforme à la demande du client.
- L'approvisionnement des linéaires et des comptoirs correspond aux règles de présentation de l'entreprise
- Le réapprovisionnement est effectué tout au long du service en maintenant un choix représentatif des productions du jour.
- Le contrôle des températures des productions culinaires est effectué au cours du service.
- La gestion des invendus est réalisée conformément à la législation en vigueur et les consignes de l'entreprise.
- Le service est assuré efficacement.

III. Servir la clientèle et encaisser les prestations

- La posture de service est adaptée à l'établissement et au type de client ;
- Les règles d'hygiène et de sécurité sont appliquées ;
- Les denrées et boissons constitutives de la commande sont préparées et réunies conformément à la commande.
- Les clients sont servis avec méthode, rapidité et dextérité Les besoins des clients en situation de handicap sont pris en compte Les prestations sont enregistrées à la caisse conformément à la commande La facture est éditée et son montant est encaissé selon les modes de paiement en vigueur dans l'établissement.
- La communication avec le client est professionnelle.

Module 4 : Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels.

I. Assurer la conduite du poste laverie vaisselle.

- La machine à laver est en ordre de marche conformément aux consignes.
- Les règles d'hygiène et de sécurité sont appliquées.
- Les mesures de prévention adaptées aux risques propres au poste laverie vaisselle sont appliquées.
- Le dérochage des plateaux est effectué selon la procédure de l'établissement.
- Les déchets sont triés selon la procédure de l'établissement.
- La vaisselle préalablement classée est répartie dans les paniers adaptés.
- La vaisselle est pré-débarrassée (rincée) avant lavage.
- La machine est alimentée en continu La vaisselle est contrôlée en sortie de machine La vaisselle est rangée aux endroits appropriés et protégée des contaminations extérieures.

II. Réaliser la plonge batterie.

- Le poste plonge batterie est mis en place conformément aux consignes.
- Les règles d'hygiène et de sécurité sont appliquées.
- Les mesures de prévention adaptées aux risques propres au poste plonge batterie sont appliquées Les matériels sont pré-débarrassés, lavés, rincés et séchés.
- Les matériels sont propres et secs avant rangement.
- La propreté des éléments est contrôlée et corrigée le cas échéant.
- Les matériels sont rangés aux endroits appropriés et protégés des contaminations extérieures.

4

III. Effectuer le nettoyage des locaux et des matériels.

- Les règles d'hygiène et de sécurité sont appliquées.
- Les mesures de prévention adaptées aux risques propres au poste nettoyage sont appliquées.
- Les plans de travail, les matériels, les surfaces et les sols des locaux, de leurs annexes et des vestiaires sont propres.
- Le plan de nettoyage et de désinfection de l'établissement est appliqué Les opérations de nettoyage et de désinfection sont enregistrées conformément aux consignes de l'établissement.

Révision et validation du titre

- Révision et mise en situation pour le passage du titre.
- Evaluation du parcours de formation remis au jury avec la remise du livret ECF.
- Exercices de coaching individuel et collectif permettant d'avoir la bonne posture du métier lié à la formation.

Débouchés visés par la certification :

Agent (e) de restauration ; Employé (e) de restauration collective ; Employé (e) de cafétéria ; Employé (e) polyvalent (e) de restaurant ; Équipier (e) polyvalent (e) de restauration rapide ; Préparateur (trice) ; Vendeur (se) en point chaud.

Taux de réussite 2023 : non disponible – mise en place de la certification en juin 2024.