



Centre de **F**ormation des **A**pprentis

EMPLOYE POLYVALENT EN RESTAURATION

Formation diplômante de niveau 3 inscrite au RNCP



Le CFA POINT COM propose en contrat d'apprentissage

Un parcours à la carte, pour une alternance réussie

CODE RNCP : 38663

CERTIFICATEUR MINISTERE DU TRAVAIL DU PLEIN EMPLOI ET DE L'INSERTION

DATE D'ENREGISTREMENT DE LA CERTIFICATION LE 22-02-2024

LES POINTS CLES EN RESUME :

Nos actions de formation sont formalisées en collaboration avec les objectifs et les contraintes de l'entreprise.

La collaboration est au cœur de nos pratiques et vous permet la différence avec :

- L'aide au recrutement
- Un dispositif spécifique à Point Com avec une alternance modulable (sur demande)
- La personnalisation et l'individualisation du parcours de formation en fonction du positionnement du candidat
- La modulation des heures en centre de formation en parcours à la carte, en fonction des disponibilités de l'entreprise et des nôtres
- Alternance mixte en blended-learning (Présentiel et à distance) pour optimiser les temps de formation

Reste à charge pour l'entreprise 0 € Euros

LES AVANTAGES DE L'APPRENTISSAGE

- Subventions,
- Exonérations,
- Crédits d'impôts

Cette année, le Gouvernement reconduit par décret une aide destinée aux employeurs recrutant des apprentis.

Cette aide s'élève à 5 000 € pour la première année du contrat d'un apprenti dans les entreprises de moins de 250 salariés et à 2 000 € pour les autres entreprises.

Par ailleurs, le montant de l'aide est maintenu à 6 000 € pour l'embauche d'apprentis en situation de handicap, et ce soutien reste cumulable avec les aides spécifiques qui leur sont destinées

**Formation diplômante dans le cadre d'un
contrat d'apprentissage, dédié au public
souhaitant se former au métier
EMPLOYE POLYVALENT EN RESTAURATION**

Titre professionnel de niveau 3

DEFINITION DE L'EMPLOI

Selon les consignes de production, l'employé polyvalent en restauration réalise les opérations de prétraitement des denrées alimentaires.

Il exécute avec rigueur et minutie les techniques culinaires adaptées à la réalisation des entrées, des plats chauds, des produits snacking et des desserts. Il assemble, goûte et assaisonne les préparations.

Il remet en température les préparations culinaires élaborées à l'avance et conduit les cuissons minute en fonction de la demande du client. Il dresse les productions esthétiquement et avec soin dans les contenants adaptés.

La relation client est au centre de la mission de l'employé polyvalent en restauration, qui, par sa posture et sa connaissance de l'offre alimentaire représente les valeurs de l'établissement et contribue à la fidélisation de la clientèle. L'employé polyvalent en restauration contrôle la propreté des locaux et des équipements, assure la mise en place des postes de distribution, l'agencement de la salle de restaurant et l'approvisionnement des différents comptoirs en valorisant les produits.

Il accueille le client, le conseille, prend sa commande et le sert à table ou au comptoir. Il enregistre la commande et encaisse le montant des prestations. Il accueille tout type de clientèle en adaptant sa communication, et en prenant en compte les besoins du client en situation de handicap.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Par sa maîtrise de la technique culinaire et sa posture de service, l'employé polyvalent 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.

La formation est composée de quatre modules :

- **Module 1** : Préparer et dresser des entrées et des desserts
- **Module 2** : Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking
- **Module 3** : Accueillir, conseiller et servir la clientèle
- **Module 4** : Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels

PUBLIC VISÉ ET PRÉ-RÉQUIS

Public :

La formation s'adresse aux jeunes de 16 à 30 ans révolus (*) désirant s'investir durablement dans le secteur du restauration afin d'acquérir des compétences professionnelles.

Pré-requis :

- Maîtriser les compétences de base (Savoir lire, écrire, compter)
- Avoir une réelle motivation pour le secteur de travail choisi

Modalité de sélection

- Examen du dossier d'inscription
- Entretien individuel de motivation et de projet

Contenu de la formation

Module 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 dessert

Module 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

Module 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

Module 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

MODALITES PEDAGOGIQUES

La formation se déroule en **blended-learning** (formation innovante qui mêle cours classiques et outils issus de l'enseignement en e-learning)

Elle alterne des **phases de formation en centre** et des **phases de formation à distance** (formation à distance via une plateforme de formation sur Internet, accompagnement personnalisé en visio, entretiens téléphoniques).

Durant la formation en centre (en présentiel) :

- Apports théoriques et méthodologiques
- Visionnage et analyse de vidéos pédagogiques
- Exercices pratiques, mises en application
- Etude de cas
- Mise en situation filmées et analysées
- Remise de supports pédagogiques



Durant la formation à distance via internet :

- Exercices d'entraînement permettant d'intégrer les apprentissages réalisés en présentiel
- Suivi/ Echanges avec le formateur via un forum de discussion
- Rédaction du Dossier Professionnel

MODALITES D'EVALUATION ET DE CERTIFICATION

Formalisation d'un **Dossier Professionnel** présentant l'expérience et les réalisations professionnelles du candidat

D'une mise en situation professionnelle ou d'une 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).

Déroulement de l'épreuve de validation pour les candidats se présentant au Titre professionnel

A l'issue d'un parcours continu de formation correspondant au titre visé, le candidat est évalué par un jury composé de professionnels, sur la base des éléments suivants :

1. Une mise en situation professionnelle ou une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, complétée par un entretien technique, un questionnaire professionnel, un questionnement à partir de production(s) si prévus au RC
2. Les résultats des évaluations passées en cours de formation ;
3. Un dossier professionnel dans lequel le candidat a consigné les preuves de sa pratique professionnelle, complété d'annexes si prévues au RC ;
4. Un entretien final avec le jury.

Secteur d'activité et débouchés :

Secteurs d'activités :

- Restauration commerciale : traditionnelle, de chaînes hôtelières et de restauration, cafétéria, à thème, rapide, brasserie, bistrot
- Circuits de distribution alternatifs : boulangerie, point chaud
- Restauration collective : travail, enseignement, hospitalier, médico-social
- Catering aérien et ferroviaire

Type d'emplois accessibles :

- Employé polyvalent de restauration/employé polyvalent de restaurant
- Agent de restauration
- Employé de restauration collective / employé de cantine
- Employé de cafétéria/employé de snack-bar
- Équipier polyvalent de restauration rapide/agent de restauration rapide
- Préparateur vendeur en point chaud

Passerelle et équivalence suites de parcours et liens avec d'autres certifications :

Lien RNCP : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38663/>

Suite de parcours :

- Chef de partie arts culinaires et pâtisserie (niveaux Bac)

Autres certification :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38663/#anchor6>

Taux d'insertion dans le métier visé:

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38663/#anchor8>

COUT DE LA FORMATION

Formule proposée	Coûts
<ul style="list-style-type: none"> • Module 1 : Préparer et dresser des entrées et des desserts • Module 2 : Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking • Module 3 : Accueillir, conseiller et servir la clientèle • Module 4 : Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels 	Application du tarif national France Compétence. Reste à charge pour l'entreprise = 0 €
Examen : Accès au Titre professionnel d'employé polyvalent en restauration	

Les coûts intègrent l'organisation de la session d'examen final d'accès au Titre professionnel

Nos +

Aide au recrutement

Sourcing avec pour objectif d'identifier des profils précis :

- La prise du besoin auprès de l'entreprise
- Le travail sur le poste (recueil d'informations...) et le descriptif de poste
- Réalisation et diffusion d'une annonce
- Approche des candidats (mail ou autres moyens)

Tests de sélection incluant un entretien de motivation en corrélation avec les objectifs de l'entreprise (*),

Dispositif spécifiques à Point Com :

Possibilité de sous-traiter la formation en mobilisant les acteurs en capacité de transmettre le plus de compétences. *Peut permettre une réduction des heures en centre de formation (*)*,

() Sur demande uniquement*

Parcours à la carte

L'alternance en centre de formation est modulable.

Le planning de formation en centre sera personnalisé et adapté en fonction de :

- Du niveau de départ de compétences du candidat et de ses aptitudes de progression, et dans le respect de la réglementation en vigueur
- Des contraintes de l'entreprise et de notre CFA

Délai d'accès

Selon le financeur, un délai de 15 jours à 3 mois est nécessaire avant l'entrée en formation pour la constitution et le dépôt du dossier.

Modularisation du parcours

La formation peut être suivie dans **sa totalité** ou **par module** (formation modulaire), en fonction des besoins et des projets.

Dans le cadre d'une formation modulaire, chaque module donne lieu à un **Certificat de Compétences Professionnelles**, les CCP étant des certifications professionnelles reconnues sur le marché du travail

CONTACTS

Demande d'informations/ Inscription

Xavier CINOMME

Tél : 0594 31 37 24

Mail : contact@cfa-pcom.fr

Site : www.pointcom-guyane.fr

