

TITRE PROFESSIONNEL AGENT DE RESTAURATION (Employé polyvalent de restauration)



■ Lieu de formation :

CENTRE DE FORMATION OGEC JEANNE D'ARC
dénomination " AULN'AREP "

157 rue de l'Hôtel de Ville - 59620 AULNOYE-AYMERIES

☎ : 03-27-53-62-72 - ✉ : contact.arepcfajda59.fr

■ Définition du poste / Objectifs professionnels :

L'Employé Polyvalent de Restauration assemble et accommode diverses gammes de produits. Il (elle) dresse, en les valorisant des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type « snacking ». L'Employé Polyvalent de Restauration assure l'agencement de la salle à manger, l'approvisionnement des différents comptoirs et le service des plats chauds. Il respecte les normes de qualité, d'hygiène et de sécurité L'Employé Polyvalent de Restauration respecte les consignes de santé et de sécurité au travail ainsi que les préconisations en matière de responsabilité sociétale en entreprise (RSE). Il (elle) porte une tenue professionnelle représentative de la profession ou de l'établissement et conforme aux règles d'hygiène et de sécurité.

■ Objectifs de la formation :

- 1) Obtention du TITRE PROFESSIONNEL Employé Polyvalent de Restauration
- 2) Insertion Professionnelle

■ Public visé et Conditions d'admission :

Une bonne condition physique générale et une hygiène de vie irréprochable sont nécessaires. Notons que cette formation et profession oblige parfois l'employé(e) à finir son service à des heures tardives. La disponibilité, la mobilité et l'adaptabilité sont trois éléments nécessaires pour réussir dans cette voie.

Prérequis : La maîtrise des savoirs de base (lire, écrire et compter) est nécessaire (niveau au moins équivalent au niveau 3bis). Accueil de demandeurs d'emploi, jeunes ou adultes, hommes ou femmes.

Accès à la formation : Dossier de candidature, évaluations, entretien individuel. Possibilité d'intégration dans la formation sous 10 jours à compter de la demande.

■ Dates et durée de la formation : septembre année N à février année N+1

630 Heures : 420 Heures en centre - 210 Heures en entreprise

■ Contenu de la formation : 420 Heures

La formation est découpée en plusieurs modules, complétés par 2 périodes en entreprise.

Module 1. Préparer et réaliser des entrées et des desserts

Réaliser la mise en place des entrées et des desserts

Assembler et dresser les entrées et les desserts

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 de 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

Compétences transversales de l'emploi (le cas échéant) :

Adopter un comportement orienté vers l'autre

Travailler et coopérer au sein d'un collectif

Respecter des règles et des procédures

F
O
R
M
A
T
I
O
N

■ **Alternance : 210 heures** de stage en entreprise (environ 6 semaines) avec durant ces périodes :

- ⇒ Identification d'un tuteur en entreprise
- ⇒ Repérage et connaissance du poste de travail
- ⇒ Définition du programme d'activité du stagiaire en liaison avec l'entreprise
- ⇒ Evaluation et compte-rendu de la période
- ⇒ Coordination et restitution à l'organisme de formation

■ **Tarif** : 6 500 € (coût global différent si financement OPCO ou autre – nous contacter pour détails)

■ **Nombre minimum de stagiaires par session** : 10 **Nombre maximum de stagiaires par session** : 15

■ **Modalités pédagogiques** : cours collectif – mise en situation professionnelle

■ **Modalités d'évaluation des atteintes des objectifs de la formation** : contrôle continu et épreuve à blanc au cours de la formation

■ **Validation - Formalisation à l'issue de la formation** : Validation totale si acquisition des trois modules. Validation partielle des modules possible. Délivrance d'une attestation de fin de formation. Diplôme de niveau 3 délivré par le Ministère du Travail, sous el n° RNCP 38663 - <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38663/>
Le centre de formation inscrit le candidat aux épreuves certificatives. Ces épreuves ponctuelles théoriques et pratiques ont lieu à la fin de la session. Lieu de passage des examens : centre de formation AULN'AREP.

■ **Suite de parcours** :

Ce Titre Professionnel est conçu pour permettre une insertion directe dans la vie active.

Néanmoins, la poursuite d'études est possible pour compléter sa formation en préparant un autre titre professionnel (par exemple, en cuisine).

Exemples d'emplois accessibles :

- Agent de restauration
- Employé de restauration collective / employé de cantine / commis de self
- Employé de cafétéria / employé de snack bar
- Employé polyvalent de restauration
- Equipier polyvalent de restauration rapide / agent de restauration rapide
- Préparateur – vendeur en point chaud / plats à emporter / sandwiches

■ **Accessibilité** :

Les locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Les prestations sont adaptées en fonction des profils des candidats.

■ **Renseignements** :

Directeur : **Richard FETRE**

Responsable administratif et pédagogique : **Sophie MARELLE**

Secrétariat : **Nathalie DEBRUYNE**

■ **Résultats de la dernière session de formation : Nouvelle formation**

Chiffres session 2022 (11 candidats)

95%
DE STAGIAIRES
SATISFAITS

100%
DE RÉUSSITE
AUX EXAMENS