

ALTER'NATIV

926 chemin Du Tour des Roches

97460 SAINT PAUL

Contact : Florence THOMAS - 0262261302

Email: cfalternativ@gmail.com

Tel: +262262863520



TITRE PROFESSIONNEL EMPLOYE POLYVALENT EN RESTAURATION - NIV3 - RNCP 38663 validité 04/06/29

PR5939971160 -

Code RNCP 38663 - Certificateur : Ministère du travail du plein emploi et de l'insertion- Action de formation

V1 MAJ le 28/07/2025

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.

Durée: 400.00 heures

Profils des stagiaires

- Tout public de plus de 16 ans, tout niveau

Prérequis

- Maîtriser les savoirs de base en lecture, écriture et calculs
- Formation en alternance, gratuite et rémunérée

Accessibilité

Pour les personnes en situation de handicap, même léger, même provisoire, évaluons ensemble un dispositif d'adaptation de la formation.

Contact Référent Handicap : Ingrid MASSEAU - 0692872319 - alternativ974@gmail.com

Objectifs pédagogiques

- Préparation et dressage des entrées et des desserts
- Préparation et dressage des plats chauds et des produits snacking
- Accueil, conseil et service de la clientèle
- Réalisation de la plonge et nettoyage des locaux et des matériels

Contenu de la formation

- RNCP38663BC01 - 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 desserts
- RNCP38663BC02 - 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
- RNCP38663BC03 - 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
- RNCP38663BC04 - 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

ALTER'NATIV

926 chemin Du Tour des Roches
97460 SAINT PAUL
Contact : Florence THOMAS - 0262261302
Email: cfalternativ@gmail.com
Tel: +262262863520



Organisation de la formation

Modalité d'admission et d'accès à la formation

Admission après entretien

Equipe pédagogique

formation assurée par des professionnels de l'hôtellerie restauration, également formateurs

Moyens pédagogiques et techniques

- la méthode expositive par vidéoprojecteur ou par des fiches techniques comme celles des pictogrammes - la méthode démonstrative sur les matériels ou/et sur vidéo - a méthode applicative à titre de travaux pratiques par des jeux de rôle - la mise en situation lors des évaluations formatives - des études de cas pendant les travaux pratiques - la distribution de supports de synthèse sur EXTRANET dédié à l'apprenant

Présentiel

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- - Attestation de fin de formation pour les apprenants qui ont suivi le parcours jusqu'au bout - Attestation de compétences décrivant les acquis de la formation - Titre professionnel Employé polyvalent de restauration pour ceux qui ont réussi l'examen

Modalités d'obtention

Lieu de formation :

Tarif : 4999.00

Passerelles - débouchés - indicateurs de résultats

Obtention par certification : L'ensemble de ces blocs permet d'accéder au titre professionnel. Pour prendre sa décision, le jury dispose, conformément aux articles 8 et 9 de l'arrêté du 22 décembre 2015 relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi : 4 parcours possibles permettent d'accéder au titre : Pour les candidats en parcours 1a – tout formation Pour les candidats ; en parcours 1b – VAE Pour les candidats en parcours 1c – candidat au titre suite à capitalisation complète des CCP Pour les candidats en parcours 2 – parcours par capitalisation des CCP - formation accessible par bloc de compétences. Selon la situation du candidat, il sera inscrit sur le parcours individualisé qui correspond à sa situation.

Mise en situation professionnelle : 3 h 20 min

Le candidat dispose de 30 minutes pour s'approprier le sujet, organiser rationnellement sa production culinaire et préparer la présentation de l'offre commerciale et alimentaire (argumentaire).

Il réalise ensuite :

- la mise en place d'un espace de restauration ;
- la préparation et le dressage de 4 portions d'une entrée ou d'un dessert à partir d'une fiche technique ;
- la préparation et le dressage de 2 portions d'un produit snacking garni à partir d'une fiche technique ;
- le lavage de sa plonge batterie ;
- l'accueil, le conseil et la prise de commande de 2 clients ;
- l'enregistrement des prestations sur une caisse ;
- le nettoyage et la remise en état de son poste de travail.

Entretien technique : 25 min

L'entretien technique a lieu après la mise en situation professionnelle. Le jury consacre cinq minutes à débriefer la mise en situation professionnelle avec le candidat. Il évalue ensuite les compétences « Servir la clientèle et encaisser les prestations » et « Assurer la conduite du poste laverie vaisselle ». Il complète l'évaluation des autres compétences.

ALTER'NATIV

926 chemin Du Tour des Roches

97460 SAINT PAUL

Contact : Florence THOMAS - 0262261302

Email: cfalternativ@gmail.com

Tel: +262262863520



Entretien final : 15 min

Y compris le temps d'échange avec le candidat sur le dossier professionnel.

Durée totale de l'épreuve pour le candidat : 4 h

Ce titre est classé au niveau 3. Code Rome G1603

Débouchés et suite de Parcours :

- Agent(e) de restauration
- Employé(e) de restauration collective
- Employé(e) de cafétéria
- Employé(e) polyvalent(e) de restaurant
- Equipier(e) polyvalent(e) de restauration rapide
- Préparateur(trice)-vendeur(se) en point chaud

Ce Titre pourra ensuite être complété par l'(les) unité(s) de spécialisation correspondante(s) au(x) certificat(s) complémentaire(s) de spécialisation (CCS).

Après avoir obtenu le titre professionnel d'employé polyvalent en restauration, vous pouvez poursuivre vos études pour obtenir des qualifications supérieures ou transversales, telles que :

CAP Cuisine : Vous pouvez intégrer directement la deuxième année de CAP Cuisine.

BEP Restauration : Une autre option pour approfondir vos compétences en cuisine et en service

Si l'action de formation est réalisée en apprentissage, les indicateurs de résultats seront accessibles automatiquement sur le site :

<https://cfas.apprentissage.beta.gouv.fr> ou <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/>

Concernant ce TP, seront indiqués et actualisés à l'issue de la première session d'apprentissage, les indicateurs suivants :

- Le taux d'obtention du titre professionnel : NEANT
- Le taux de poursuite d'études : NEANT
- Le taux d'interruption en cours de formation : NEANT
- Le taux d'insertion professionnelle : NEANT
- Le taux d'insertion professionnelle en lien avec le métier visé par la certification : NEANT
- Le taux de rupture des contrats d'apprentissage conclus : NEANT
- Le taux de satisfaction : NEANT Valeur ajoutée (écart entre taux de réussite à l'examen + taux de réussite réalisé) : NEANT