

En partenariat avec

Ecole
ôtelière
d'Avignon

TITRE PROFESSIONNEL

EMPLOYÉ POLYVALENT EN RESTAURATION



+ D'INFOS

NIVEAU 3 | ALTERNANCE EN 6 MOIS



Les missions de l'employé polyvalent en restauration sont multiples. Préparer et dresser des entrées et des desserts, des plats chauds et des produits snacking. Accueillir, conseiller et servir la clientèle. Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels.



MISSIONS EN ENTREPRISE

- Réaliser avec rigueur et minutie les techniques culinaires adaptées à la réalisation des entrées, des plats chauds, des produits snacking et des desserts
- Assembler, goûter, assaisonner et dresser les préparations. Remettre en température et conduire les cuissons minutes
- Assurer la mise en place des postes de distribution, l'agencement de la salle et l'approvisionnement des comptoirs en valorisant le produit
- Accueillir le client, le conseiller, prendre sa commande et le servir puis réaliser les encaissements
- Contrôler la propreté des locaux et des équipements et réaliser les opérations de lavage et de nettoyage
- Eco-citoyen, être acteur de la responsabilité sociale de l'entreprise



RYTHME

- 2 jours par semaine au centre de formation / 3 jours en entreprise



PRÉREQUIS

- Avoir 16 ans révolus



MÉTIERS

- 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



INSCRIPTION

1. Dépôt de votre dossier de candidature en ligne
2. Étude du dossier complet par nos équipes
3. Entretien de positionnement sur rendez-vous
4. Envoi par mail de la décision d'admission



Cuisine centrale
411 rue Alphonse Daudet
84500 Bollène

ACADEMIE
VAUCLUSE • PROVENCE

CCI VAUCLUSE

MODALITÉS DE CANDIDATURE ET DÉLAIS DE RÉPONSE

Vous souhaitez vous inscrire dans notre établissement, voici les différentes étapes à respecter.

CANDIDATURE EN LIGNE*	ÉTUDE DU DOSSIER DE CANDIDATURE	ENTRETIEN DE POSITIONNEMENT SUR RENDEZ-VOUS	DÉCISION
TOUTE L'ANNÉE	SOUS 8 JOURS À RÉCEPTION DE L'ENSEMBLE DES PIÈCES	SOUS 15 JOURS	DANS LES 8 JOURS SUIVANT L'ENTRETIEN DE POSITIONNEMENT

*Sur notre site internet ou inscription obligatoire sur Parcoursup pour les formations concernées

FORMATION ET HANDICAP

Il existe des possibilités d'accueil pour les personnes en situation de handicap. Contactez les responsables de formation et/ou les référents handicap afin d'étudier les possibilités d'accueil en formation. Les coordonnées sont disponibles sur academie.vaucluse.cci.fr

Le campus est accessible aux personnes à mobilité réduite.

RÈGLEMENT INTÉRIEUR APPLICABLE

Disponible en téléchargement sur notre site internet academie.vaucluse.cci.fr

INDICATEURS ET CHIFFRES CLÉS

Consultables sur notre site academie.vaucluse.cci.fr

TARIF

En alternance (apprentissage), le coût de la formation est entièrement pris en charge par les différents organismes de financement.

CONTRATS ET RÉMUNÉRATION

Les informations sont disponibles sur notre site academie.vaucluse.cci.fr



POUR PLUS D'INFORMATIONS OU POUR VOUS INSCRIRE,
CONTACTEZ NOS CONSEILLERS !

ACADEMIE
VAUCLUSE • PROVENCE



ACADEMIE.VAUCLUSE.CCI.FR