

TITRE PROFESSIONNEL

EMPLOYÉ POLYVALENT EN RESTAURATION

FORMATION EN ALTERNANCE | NIVEAU 3

RNCP 38663 | 22-02-2024 | Ministère du Travail, du Plein Emploi et de l'Insertion

HÔTELLERIE

RESTAURATION



Les missions de l'employé(e) polyvalent(e) 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.

ACADEMIE
VAUCLUSE · PROVENCE


MINISTÈRE
DU TRAVAIL,
DU PLEIN EMPLOI
ET DE L'INSERTION
*Liberté
Égalité
Fraternité*

TARIF

Formation financée par France Compétences et les OPCO.

DURÉE ET RYTHME

Cycle de formation de 8 mois soit 350 heures en centre.

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

LIEU

Campus Avignon - Allée des Fenaisons
Cuisine Centrale - Bollène

ACCESSIBILITÉ

La formation est accessible aux personnes en situation de handicap conformément aux exigences réglementaires et légales. Vous pouvez contacter nos référents sur academie.vaucluse.cci.fr

MODALITÉS ÉVALUATION

8 sessions d'évaluation, composées de 4 mises en situation professionnelles et de 4 QCM.

DÉLAIS D'ACCÈS

- En fonction de la date de dépôt du dossier, du calendrier de la formation et du délai de contractualisation avec l'entreprise
- 2 sessions de formation par an, à partir d'avril et octobre

PRÉ-REQUIS

- Avoir 16 ans révolus
- Bonne lecture et compréhension des écrits en français, maîtrise des conversions poids et mesures

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

À l'issue de la formation, l'alternant sera capable de :

- 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
- Être acteur de la responsabilité sociétale de l'entreprise

MODALITÉS D'ACCÈS

1. Dépôt de votre dossier de candidature en ligne
2. Étude du dossier complet par nos équipes
3. Entretien de positionnement sur rdv
4. Envoi par mail de la décision d'admission
5. Signature d'un contrat avec une entreprise dans les délais réglementaires



MODALITÉS D'OBTENTION

Validation de la certification par l'acquisition des 4 blocs de compétences.

Acquisition possible de blocs de compétences par les candidats préparant l'examen dans le cadre de la formation professionnelle continue ou de la validation des acquis de l'expérience (nous consulter).

ÉQUIPES & MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Formateur (trice)s expert(e)s des domaines et qualifié(e)s par Académie Vaucluse Provence dans le cadre de sa démarche Qualité
- Pédagogie active et multimodale, analyse de cas concrets, mise en situation, travaux pratiques complétés par des cours en présentiel
- Plateau technique professionnel

EMPLOIS & DÉBOUCHÉS

Le/la titulaire du TP peut exercer son activité dans les secteurs suivants :

- Restauration commerciale
- Circuits de distribution alternatifs
- Restauration collective
- Catering aérien et ferroviaire

Et peut occuper les emplois suivants :

- Agent de restauration
- Employé de restauration collective
- Employé de cafétéria
- Employé polyvalent de restaurant
- Équipier polyvalent de restauration rapide
- Préparateur
- Vendeur en point chaud

POURSUITE D'ÉTUDES

Cette formation a pour premier objectif l'insertion professionnelle.

Selon les projets de l'apprenant(e) une poursuite est envisageable :

- Titre professionnel commis de cuisine
- Titre professionnel cuisinier en restauration collective

ÉQUIVALENCES - PASSERELLES

Pour connaître les passerelles vers d'autres certifications, consultez le site internet de France Compétences.

CO-TRAITANCE

Non

PROGRAMME

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

Travaux pratiques / Technologie professionnelle et sciences appliquées à l'hygiène / Démarche HACCP / Dossier professionnel.

LES PLUS

- Suivi personnalisé et individualisé, grâce à une interface active, et une veille permanente de l'équipe pédagogique.
- Titre délivré par le Ministère du Travail, du Plein Emploi et de l'Insertion

INDICATEURS ET CHIFFRES CLÉS

- Taux de réussite à l'examen 2025 : **83%**
- Taux d'insertion à 6 mois après l'obtention du diplôme : en cours

RÈGLEMENT INTÉRIEUR APPLICABLE

Informations disponibles sur academie.vaucluse.cci.fr

CONTRATS ET RÉMUNÉRATION

Informations disponibles sur academie.vaucluse.cci.fr

CONTACT

Point Accueil Orientation

04 90 13 86 46

pointaccueil@vaucluse.cci.fr

academie.vaucluse.cci.fr



ACADÉMIE
VAUCLUSE • PROVENCE

 CCI VAUCLUSE