

TITRE PROFESSIONNEL Employé polyvalent en restauration



Contact :

CFA Iclusif Nouvelle Aquitaine

1580 route de Lauthonie,
19490 Sainte-fortunade
05.55.27.28.86

cfa.inclusif@lespep19.org

Site de formation :

Association ALTHÉA IMPro Jean Leclaire

Conditions d'admission :

- ◆ Avoir 16 ans
- ◆ Ou avoir 15 ans avant le 31 décembre de l'année du contrat et sortir de 3ème ou de SEGPA, d'ULIS
- ◆ Adaptations possibles aux personnes en situation de handicap en fonction des besoins.
- ◆ Signer un contrat d'apprentissage dans les 2 mois suivant le début de la formation
- ◆ Avoir une carte d'identité ou un titre de séjour autorisant à travailler.

Durée :

- ◆ 525 heures au total sur 15 regroupements d'une semaine
⇒ 35 heures par semaine à l'IMPro Jean Leclaire, réparties en :
 - ▶ 23 heures de formation avec les éducateurs techniques (pratique et théorie) de l'IMPro
 - ▶ 12 heures de formation avec la formatrice du CFA Inclusif
 - ▶ 4 de ces 35 heures sont prévues en commun les jeudis après-midi

2 rencontres annuelles, au minimum, ont lieu avec la direction du CFA Inclusif pour faire le point sur les situations et progressions des apprenants

En alternance :

- ⇒ De 2 à 3 semaines en entreprise
- ⇒ 1 semaine au CFA (15 fois/an)

Frais :

- ◆ Formation gratuite pour l'apprenti
- ◆ Transport, repas et hébergement à prévoir
- ◆ Participation aux ouvrages pédagogiques

Aides possibles :

- ◆ Aide au permis de conduire pour les jeunes majeurs
- ◆ Aides possibles sur le site de la Région Nouvelle Aquitaine

Validation du diplôme :

- ◆ Epreuves ponctuelles en fin de formation
- ◆ Possibilité de demander un dossier d'aménagement d'épreuves 'aide à la lecture, à l'écriture...)

Prérequis :

- ◆ Aucun

Modalité d'accès :

- ◆ Entretien, positionnement, signature d'un contrat d'apprentissage avant l'entrée en formation

Les suites de parcours :

- ◆ Après un Titre Pro, tu peux compléter tes compétences en faisant des mentions complémentaires.

A l'issue de la formation, vous serez en mesure de :

- ◆ Réaliser des productions culinaires simples, de les dresser et de les servir avec un accueil adapté
- ◆ Réaliser le prétraitement des denrées alimentaires
- ◆ Maîtriser les techniques culinaires à la réalisation d'entrées, plats chauds, produits snacking et desserts
- ◆ Assembler, goûter et assaisonner les préparations, remettre en température, conduire les cuissons minute selon la demande du client
- ◆ Accueillir le client, le conseiller, prendre sa commande et le servir à table ou au comptoir
- ◆ Enregistrer la commande et encaisser le montant de la prestation
- ◆ Avoir un rôle d'éducateur des goûts et de découverte des produits voire, accompagner le convive en restauration scolaire ou médicosociale
- ◆ Effectuer le lavage de la batterie de cuisine et de la vaisselle ainsi que le nettoyage des surfaces et des locaux
- ◆ Pouvoir participer aux phases d'approvisionnement des denrées: réception, contrôles quantité et qualité, rangement, suivi des stocks
- ◆ Travailler seul ou en équipe sous autorité d'un supérieur hiérarchique

TP Employé polyvalent en restauration

Référentiel

- ◆ Référentiel Emploi Activités Compétences (REAC) du Titre pro TP-00208 en date du 13/02/2024
- ◆ Certification professionnelle délivrée au nom de l'État par le ministère du Travail et de l'Emploi.

Programme-contenu

Compétences professionnelles (23h/semaine) :

Activités de type 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 desserts

Activités de type 2

Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking

- ◆ Réaliser la mise en place des plats chauds et des snacking
- ◆ Assembler et dresser les plats chauds et les produits snacking

Activités de type 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

Activités de type 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 de bases (12h/semaine) :

- ◆ Compétences de base : numériques et langagières
- ◆ Compétences transversales: citoyenneté, éducation à la santé, insertion professionnelle
- ◆ Compétences informatiques
- ◆ Tutorat à la rédaction du dossier professionnel
- ◆ Préparation à la certification

Transversalité des enseignements

Dossier professionnel en commun avec l'éducateur technique

Suivi du cursus

Par la formatrice référente sur le site de Sarlat, responsable du parcours de formation des apprentis qui assure également la formation des compétences de base.

Modalités pédagogiques

- ◆ Groupes à petit effectif
- ◆ Alternance entre le CFA Inclusif à l'IMPro Jean Leclaire d'ALTHÉA et l'entreprise
- ◆ Des salles de formation équipées d'ordinateurs
- ◆ Des plateaux techniques de cuisine
- ◆ Des éducateurs/éducatrices professionnels/elles

Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve

◆ Mise en situation professionnelle 3 h 20 mn

- **30 mn** pour s'approprier le sujet, organiser rationnellement sa production culinaire et préparer la présentation de l'offre commerciale et alimentaire (argumentaire)

- **2 h 50 mn** pour la réalisation de :

- ◆ 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 à partir d'une fiche technique
- ◆ le lavage de la plonge batterie
- ◆ l'accueil, le conseil et la prise de commande de 2 clients
- ◆ l'enregistrement sur une caisse
- ◆ le nettoyage et la remise en état du poste de travail

◆ Entretien technique 25 mn

◆ Entretien final 15 mn

Equivalences, passerelles et validation par blocs de compétences → Cliquez

Emplois auxquels vous pouvez prétendre

- ◆ 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
- ◆ Equipier polyvalent de restauration rapide/agent de restauration rapide
- ◆ Préparateur-vendeur en point chaud

Dans les secteurs suivants

- ◆ La restauration commerciale: traditionnelle, de chaînes hôtelières et de restauration, cafétéria, à thème, rapide, brasserie, bistrot
- ◆ Les circuits de distribution alternatifs: boulangerie, point chaud
- ◆ La restauration collective: travail, enseignement, hospitalier, médicosocial
- ◆ Catering aérien et ferroviaire