

TITRE PROFESSIONNEL EMPLOYÉ POLYVALENT EN RESTAURATION

DIPLÔME NIVEAU 3

Diplôme inscrit au RNCP 38663 par arrêté du 04/01/2024 JO du 25/01/2024



DURÉE 12 mois (322h)

SITES Campus Nancy

TARIFS Plusieurs dispositifs de financement sont accessibles selon les critères de prise en charge de chaque OPCO.

PRÉREQUIS

Être âgé d'au moins 16 ans et avoir validé un projet professionnel en rapport avec la finalité du diplôme visé soit par la biais d'une expérience professionnelle soit par le biais d'un stage en entreprise.

OBJECTIFS

Le titulaire du TP Employé Polyvalent en Restauration est un professionnel qualifié qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans différents secteurs de la restauration (bistrot, brasserie à thème, restauration rapide, collective, afétéria.....) Il réalise et met en valeur des entrées, des plats chauds, des produits de snacking et des desserts, en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité. Il met en place et réapprovisionne les espaces de distribution, de vente et de consommation avec des produits prêts à consommer sur place ou à emporter. Il accueille, conseille le client ou le convive, prend et prépare la commande de celui-ci. Il assure la distribution et le service des repas. Il procède à l'encaissement des prestations. Il assure des opérations d'entretien des locaux, des équipements, des ustensiles et du matériel.



PUBLIC

- Alternant en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

ADMISSION

- Inscription en ligne sur le portail NetYParé : pedagogie-nancy.ymag.cloud/index.php/preinscription/
- Entretien avec un conseiller autour du projet professionnel.
- Accompagnement à la mise en relation avec des entreprises.



EXEMPLES DE MISSIONS EN ENTREPRISE

Préparations froides et chaudes, Service aux clients, Cuisson simple des aliments



ET APRÈS... ?

Métiers possibles

Agent de restauration, Employé de restauration collective

Poursuites d'études

Listes non exhaustives.



PROGRAMME DÉTAILLÉ DE LA FORMATION

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

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

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

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET DE VALIDATION

- Évaluation des acquis : En cours de formation
- Délibération du jury sur la la base: - Du dossier professionnel - De la mise en situation professionnelle - Des résultats des évaluations passées en cours de formation - De l'entretien finale



VOS CONTACTS

Site de LAXOU
03 83 95 36 00
contact@eesc.fr

Site de BLÉNOD
03 83 87 88 80
blenod@eesc.fr

Site de
MONT-SAINT-MARTIN
03 82 24 03 80
longwy@eesc.fr

Site de NANCY
03 83 95 36 00
contact@eesc.fr

Site de LUNÉVILLE
03 83 85 54 05
luneville@eesc.fr

Site de Jœuf
03 83 95 36 09
joëuf@eesc.fr

- Notes



Erasmus+

