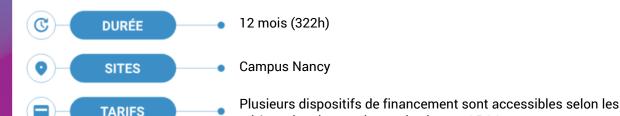


TITRE PROFESSIONNEL EMPLOYE POLYVALENT EN RESTAURATION

DIPLÔME NIVEAU 3

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





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.



EXEMPLES DE MISSIONS EN ENTREPRISE

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





PUBLIC

 Alternant en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

ADMISSION

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

ET APRÈS...?

Métiers possibles

Agent de restauration, Employé de restauration collective

Poursuites d'études

•

Listes non exhaustives.





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 profesionnelle - 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 jœuf@eesc.fr













