



# FORMATION EN ALTERNANCE

FILIÈRE HÔTELLERIE RESTAURATION TOURISME

## TITRE PROFESSIONNEL EMPLOYÉ POLYVALENT EN RESTAURATION

Enregistré au Répertoire des Certifications Professionnelles à niveau 4 sous l'intitulé " TITRE PROFESSIONNEL EMPLOYÉ POLYVALENT EN RESTAURATION "

**RNCP 38663** - Date JO : 25/01/2024 - Arrêté : 04/01/2024



### DURÉE

12 mois  
322h



### SITE

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, cafétéria.....)

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.

**Pour les personnes en situation de Handicap, vous pouvez contacter notre référente : Séverine Valentin - 03 83 95 36 00**

## ADMISSION

- Inscription sur le site.
- Les aptitudes et motivations sont identifiées sur tests et entretiens individuels selon les critères suivants :
- Expression écrite et orale
- Communication, écoute
- Capacité d'analyse et de synthèse
- Capacité à convaincre

## EXEMPLES DE MISSIONS EN ENTREPRISE



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

## MÉTIERS POSSIBLES



- Agent de restauration
- Employé de restauration collective
- Employé de cantine
- Employé de cafétéria
- Employé de snack bar
- Equipier Polyvalent de Restauration Rapide

## POURSUITES D'ÉTUDES



## PROGRAMME DÉTAILLÉ DE LA FORMATION

### BLOC 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

### BLOC 2 : 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

### BLOC 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

### BLOC 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

### MODALITÉS D'ÉVALUATION ET DE VALIDATION

Évaluation des acquis :

En cours de formation délibération du jury sur la base :

- Du dossier professionnel
- De la mise en situation professionnelle
- Des résultats des évaluations passées en cours de formation
- De l'entretien finale

## INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Afin d'optimiser vos conditions d'apprentissage, vous pourrez développer votre pratique au sein de notre restaurant d'applications (40 couverts) pour acquérir de nouvelles compétences professionnelles de manière optimale dans des conditions identiques à celles vous rencontrez au sein de votre entreprise d'accueil.

**NOUVEAU !  
PAS ENCORE DE TAUX DE RÉUSSITE**

**NOUVEAU !  
PAS ENCORE DE TAUX DE SATISFACTION**

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

La formation s'appuie sur des modalités pédagogiques variées : apports théoriques, études de cas, mises en situation professionnelles et travaux individuels ou collectifs. Des supports pédagogiques et outils numériques peuvent être mobilisés pour accompagner les apprentissages.

### CONTACT

**CCI FORMATION EESC CAMPUS NANCY**

**Marie-Clotilde MULLER**

restauration@eesc.fr

03 83 95 36 21



Erasmus+

