



EMPLOYÉ POLYVALENT EN RESTAURATION

Titre professionnel de niveau 3 inscrit au RNCP (équivalent BEP/CAP)

Formation n°24-BE-EPR | Mise à jour le 25 Juin 2024 Codes ROME France Travail G1603
Passerelles possibles : TP Cuisinier de terroir, TP Cuisinier, etc.

Les missions d'un employé polyvalent de restauration englobent la préparation des aliments, la cuisson de base, le service au comptoir, le nettoyage des espaces de travail et de la salle de restaurant, ainsi que la gestion de la caisse. Il peut également être appelé à prendre les commandes, à gérer les stocks de produits et à veiller au respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. L'employé doit faire preuve de polyvalence, travaillant efficacement sous pression et offrant un accueil chaleureux aux clients.

LES + DE LA FORMATION A L'AFRAT

Accompagnement des stagiaires dans un parcours personnalisé

Acquisition de l'ensemble des techniques culinaires via des modules thématiques

Une équipe de formateurs constituée de professionnels en activité pour des mises en pratiques concrètes



LIEUX ET METIERS

L'employé polyvalent de restauration travaille en équipe, en collaboration avec ses collègues, et sous la responsabilité du cuisinier. Il peut travailler en restaurant d'entreprise, self-service, cantine scolaire, chaîne hôtelière ou encore en brasserie.

Il peut s'exercer en horaires décalés, fractionnés, les week-ends et jours fériés, en soirée et parfois de nuit.

PROFIL

- Est créatif et curieux ←
- Ouvert aux pratiques culinaires ←
- Sait gérer son stress, est endurant ←
- Est flexible face aux imprévus ←
- Aime travailler en équipe ←



UN MÉTIER EN TENSION

Source : Pôle Emploi, données 2021



En France

4ème secteur qui recrute le plus
Plus de 89 500 projets de recrutement



Région Auvergne Rhône-Alpes

3ème Région où il y a le plus de besoins

64% des employeurs ont des problèmes de recrutement de personnel de cuisine

OBJECTIFS DE FORMATION

- Manipuler les techniques culinaires de base et appliquer les normes d'hygiène alimentaire réglementaires dans le domaine.
- Définir et mettre en œuvre de façon harmonieuse et équilibrée des recettes, des menus, des plats valorisant la présentation aux comptoirs.
- Participer à la gestion des stocks, à l'accueil de la clientèle et aux activités annexes de la restauration collective (ménages, entretien des matériels...).

DATE	Du 1er Octobre 2024 au 28 Mars 2025
LIEU	ESAT Henri Robin - Beaurepaire (Isère 38)
DUREE	676 h de cours + 140 h de stage = 816 h
PLACES	12 places disponibles
ICOP	6 et 17 septembre 2024 à 9h30

PRE-REQUIS

il est souhaitable de savoir lire, écrire et compter.
Posséder une bonne condition physique.

CONTENU

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

EVALUATION

Chaque bloc de compétence fera l'objet d'une évaluation.
Validation totale ou partielle du titre possible.

INSCRIPTION

- 1/ Pré-inscription sur www.afrat.com
- 2/ Participation à une session d'information
- 3/ Entretien individuel

FINANCEMENT

Financement possible selon profil. Tarif de la formation sur demande.

CONTACT

REFERENTE DE FORMATION
Catherine VAN VAERENBERGH
06 75 53 10 72
catherine.vanvaer@afrat.com

AFRAT
314 chemin du Manoir
38880 Autrans-Méaudre en Vercors
www.afrat.com
afrat@afrat.com

9/10 Note de satisfaction générale

EN 2022

De réussite aux examens **80%**



Cette formation bénéficie du soutien financier de :



L'AFRAT est engagée dans des démarches qualité : certifiée Qualiopi, et signataire de la charte H+ pour favoriser l'accueil des personnes en situation de handicap

N°SIRET AFRAT : 77947830400016