RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

GRETA ESSONNE ACADÉMIE DE VERSAILLES

Réseau des GRETA de l'académie de Versailles

TITRE PROFESSIONNEL EMPLOYÉ POLYVALENT EN RESTAURATION EN ALTERNANCE

GRETA de l'Essonne (91)

Collège Delalande - Athis-Mons

OBJECTIFS

Le personnel polyvalent en restauration exerce au sein d'établissements de restauration rapide, de cafétérias, de restaurants d'entreprise ou de collectivité, en contact avec les clients et différents intervenants (managers, responsables d'établissement de restauration, ...).
La connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaires (Hazard Analysis Critical Control Point - HACCP) est indispensable.

A l'issue de l'action, l'apprenant sera capable de:

- Préparer en assemblage des hors-d'oeuvre et des desserts
- Accueillir les clients, approvisionner et distribuer les plats en restauration self-service
- Réaliser des grillades et des sautés minute devant le client et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (P.C.E.A.)
- Réaliser le lavage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle.

CONTENU

CCP - 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

CCP - 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

CCP - 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

CCP - 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

AUTRES MATIERES

- Préparation au dossier professionnel
- Sauveteur Secouriste du Travail (SST)
- Techniques de Recherche d'Emploi (TRE)
- Français

PUBLICS

- Salarié Contrat de Professionnalisation (CP)
- Salarié en Contrat d'Apprentissage

DURÉE

De 1200 h à 1500 h

DATES

Date de début : 23 septembre 2024
Date de fin : 27 août 2024

PRÉ-REQUIS

Sans pré-requis
Savoir lire et écrire en français, maîtriser les opérations de base en mathématiques.

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (ex V)

VALIDATION

- Attestation de fin de formation
- Attestation de compétences
- Titre
  Titre professionnel Employé Polyvalent en Restauration

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Cours du jour
- Enseignement individualisé
- Face à face
- Formation de groupe

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Examen final devant le Jury
Certification n°RNCP38663
Date de l'enregistrement : 30/12/2015
Certificateur : MINISTÈRE DU TRAVAIL DU PLEIN EMPLOI ET DE L' INSERTION

POURSUITE D'ACTIVITÉS

Type d'emplois accessibles H/F :

- Agent de restauration
- Employé de restauration collective
- Employé de cafétéria
- Employé polyvalent de restaurant
- Equipier polyvalent de restauration rapide
- Préparateur-vendeur en point chaud

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Parcours individualisé. Titre professionnel reconnu par le ministère du travail.

Conditions générales de vente consultables ici

"En cas de force majeure, le GRETA pourrait être amené à réaliser la formation à distance, sur les modules permettant d'être réalisés selon cette modalité"

COÛT

Reste à charge 0€

FINANCEMENT

- Entreprise et OPCO

DOMAINES PROFESSIONNELS

- Hôtellerie, restauration, tourisme

CONTACT

Agence de Développement de Corbeil-Essonnes
01.64.90.91.91
candidatures@greta-essonne.fr

RÉFÉRENT HANDICAP

Catherine BENSOUSSAN
greta.essonne@ac-versailles.fr

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Accessibilité aux personnes en situation de Handicap
Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite