



Mis à jour en avril 2024

TITRE PROFESSIONNEL EMPLOYÉ-E POLYVALENT-E EN RESTAURATION

EX AGENT DE RESTAURATION

DIPLÔME RECONNU PAR L'ÉTAT DE NIVEAU 3

AKTO
L'humain au cœur des services

**SUR
1 AN**
2 JOURS CFA
3 JOURS
ENTREPRISE

Certifié par le Ministère
du Travail, du plein
emploi et de l'insertion



OBJECTIFS

Par sa maîtrise de la technique culinaire et sa posture de service, l'employé-e polyvalent-e en restauration contribue à la satisfaction de la clientèle et à la réputation de l'établissement. Il/elle réalise des productions culinaires simples, les dresse avec goût et les distribue avec un accueil adapté au type de client. À l'issue de la formation le/la titulaire sera capable de :

- Réaliser les opérations de prétraitement des denrées alimentaires
- Assembler, goûter, assaisonner et dresser les préparations chaudes et froides
- Accueillir et conseiller la clientèle
- Prendre les commandes
- Assurer le service en salle
- Encaisser et facturer les prestations
- Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels

POURSUITE D'ÉTUDES

- CAP Production et Service en Restaurations
- CAP Cuisine
- CAP Commercialisation et Services en Hôtel - Café - Restaurant
- Titre Professionnel Commis de cuisine

ÉVOLUTIONS PROFESSIONNELLES

- Employé-e polyvalent-e de restauration / employé-e polyvalent-e de restaurant
- Agent-e de restauration
- Employé-e de restauration collective / employé-e de cantine
- Employé-e de cafétéria / employé-e de snack-bar
- Équipier-ère polyvalent-e de restauration rapide / agent-e de restauration rapide
- Préparateur-ice - vendeur-euse en point chaud

CONDITIONS D'ADMISSION

Être âgé-e de 16 ans minimum ou de 15 ans et être issu-e de 3^{ème}

Prérequis exigés :

Résistance physique, vivacité, sens de l'organisation
Maîtriser la lecture et l'écriture
Connaître les règles de calculs de base

CONTRAT

APPRENTISSAGE



Être âgé-e
de 16 à 29 ans

PROFESSIONNALISATION



Demandeur-se
d'emploi à partir
de 26 ans

CALENDRIER

Entrée possible de septembre à décembre.
Nous consulter pour les prochaines dates de session.

DURÉE

400 heures

TARIF

1/ en alternance : coût de la formation pris en charge par l'OPCO de la branche professionnelle.
2/ financement personnel : nous contacter.

www.facmetiers91.fr

ÉVRY-COURCOURONNES

01 60 79 74 58 - cuis.restau@fdme91.fr

INFOS

BÂTIMENT C

Filière Métiers du Goût



TITRE PROFESSIONNEL EMPLOYÉ-E POLYVALENT · EN RESTAURATION



CONTENU DE 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

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

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

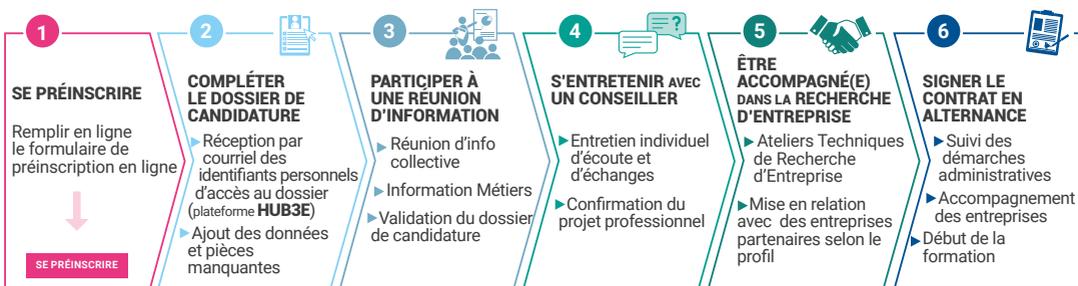
Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels :

- Assurer la conduite du poste laverie vaisselle
- Réaliser la plonge batterie
- Effectuer le nettoyage des locaux et des matériels

Lieu d'exercice de l'activité

- Restauration commerciale : traditionnelle, de chaînes hôtelières et de restauration, cafétéria, à thème, rapide, brasserie, bistro
- Circuits de distribution alternatifs : boulangerie, point chaud
- Restauration collective : travail, enseignement, hospitalier, médico-social
- Catering aérien et ferroviaire

Inscription sur www.facmetiers91.fr



délai d'accès : 3 semaines entre la préinscription et l'admission de la candidature

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance de théorie et de pratique

- Présentiel
- Distanciel

ÉVALUATION

- Contrôle continu
- Examen blanc
- Contrôle en Cours de Formation
- Mises en situation
- Mémoire / soutenance
- Positionnement
- Examen final ponctuel

HANDICAP

Site accessible aux Personnes à Mobilité Réduite. Accès à la formation et adaptation : contacter le référent handicap sur mission.handicap@fdme91.fr

MODALITÉS D'OBTENTION

- Certification totale du Titre pour les candidats issus de la voie de l'apprentissage

- Validation de CCP