

EMPLOYE POLYVALENT EN RESTAURATION

TITRE PROFESSIONNEL EPR

Niveau III

code RNCP 38663

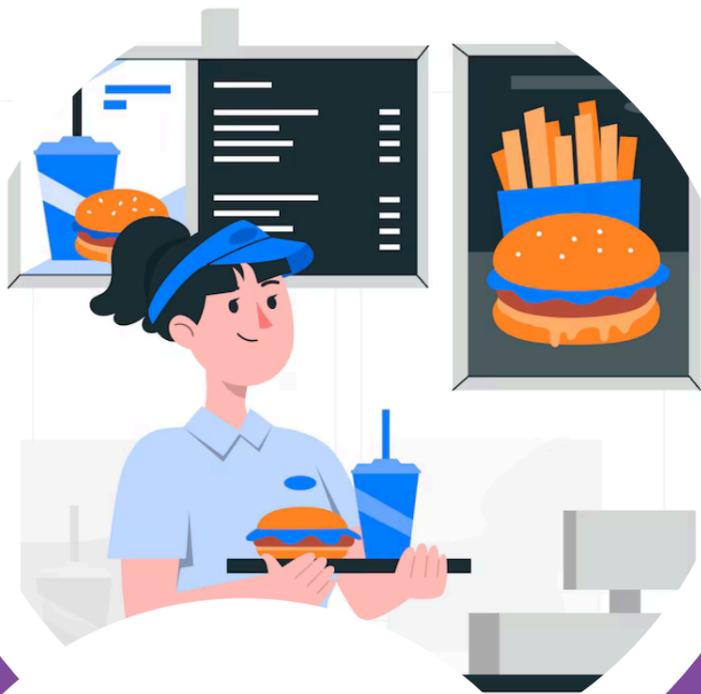


Le métier

Il participe à la préparation des produits, assure le service au comptoir, en salle ou en libre-service, et veille à l'entretien des locaux et du matériel. Polyvalent et réactif, il garantit la qualité du service et le respect des normes d'hygiène et de sécurité.

Métiers accessibles:

Employé polyvalent de restauration, équipier polyvalent, agent de restauration, employé de restauration rapide, employé de cafétéria, serveur en libre-service, agent de restauration collective.



Tarifs

Entre 9€ et 15€/heure pris en charge par l'OPCO.

0€ reste à charge.

Public

Formation accessible aux débutants, motivés par les métiers de la restauration et du service. *Formation adaptée aux personnes en situation de handicap sous conditions.*

Objectifs pédagogiques

- Préparer et dresser des entrées, desserts, des plats chauds et des snacking.
- Accueillir, conseiller et servir le client.
- Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et matériels.

Objectifs partiels

- Réaliser la mise en place et assemblées des entrées, desserts, des plats chauds et des produits snacking.
- Réaliser la mise en place des espaces de distribution et de restauration.
- Accueillir, conseiller, servir et encaisser la clientèle.
- Assurer la conduite du poste laverie vaisselle. Réaliser la plonge batterie et effectuer le nettoyage des locaux et matériels.



Durée

400heures de formation sur 12 mois
soit 1jour de formation/semaine environ



Lieu

Sur l'un de nos sites de formation:
Lens ou Tincques.

Poursuite:

Possibilité d'évoluer vers des formations telles que le Titre Professionnel Serveur en Restauration, le CAP Cuisine, le CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant (HCR), ou vers des certifications spécifiques en hygiène alimentaire et sécurité.



Prérequis:

- Formation accessible dès 16 ans après une période d'immersion en entreprise
- Projet professionnel validé
- Maîtrise des savoirs de base en lecture, écriture et calcul
- Avoir une bonne présentation, le sens du relationnel et une aptitude à travailler en station debout prolongée. Disponibilité pour des horaires décalés (soirées, week-ends, jours fériés).



Démarrage de la formation chaque mois. Modalité en entrée-sortie permanente.



Equipe 3AS:

- Chargés relations entreprises dédiés pour une collaboration tripartite avec l'apprenti et l'entreprise
- Suivis en formation et en entreprise réguliers
- Référents alternants et handicap disponibles pour un accompagnement et un aménagement pour les personnes en situation de handicap
- Aides aux apprentis disponibles (carte HDF, permis...)

Modalités pédagogiques:

- Formation ouverte à distance, essentiellement en présentiel avec alternance de théorie, d'exercices pratiques, de jeux de rôle et de mises en situation
- Travail régulier en mode projets pédagogiques
- Ludopédagogie intégrée au parcours de formation
- Projets citoyens

Evaluations

- Diagnostique en entrant en formation
- formative tout au long de la formation
- Examen blanc, études de cas, Quiz
- Formation certifiante Ministère du Travail
- Rattrapage possible en cas d'absence justifiée

Supports pédagogiques

Supports de présentation, fiches pratiques, outils numériques, cours disponibles sur plateforme en ligne.

