jaivotresolution.com
FORMATIONS SUR MESURE



TITRE CERTIFIÉ
DE NIVEAU 3
Titre RNCP38663
CAP/BEP

Formez-vous au métier d'Employé polyvalent en restauration

OBJECTIFS

Par sa maîtrise de la technique culinaire et sa posture de service, l'employé polyvalent en restauration contribue à la satisfaction de la clientèle et à la réputation de l'établissement. Il 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, il sera capable de :

+ Préparer et dresser des entrées et des desserts
+ Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking
+ Accueillir, conseiller et servir la clientèle
+ Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels

POUR QUI ?

Le Titre Professionnel d'Employé polyvalent en restauration de s'adresse à toute personne en reconversion professionnelle, professionnels souhaitant se certifier.

Il s'adresse en priorité aux candidats qui ont un intérêt pour :

- La préparation culinaire
- Le service client
- la polyvalence au travail

Certification délivrée par le ministère du travail du plein emploi et de l'insertion

ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE

" Honnêtement, super formation !
Les formateurs sont géniaux et on apprend plein de techniques utiles.
Que ce soit en cuisine ou en salle, tout est bien expliqué grâce à des jeux de rôles, des mises en situation.
L'ambiance et l'accompagnement pédagogique sont top, on apprend à travailler en équipe, et ça m'a donné envie de continuer dans la restauration dans le début de ma jeune carrière !"

Alexandra
Titre professionnel d'Employé polyvalent en restauration



jaivotresolution.com

PROGRAMME DE LA FORMATION

BLOC 1

- Réaliser la mise en place des entrées et des desserts
- Assembler et dresser les entrées et les desserts

BLOC 2

- Réaliser la mise en place des plats chauds et des produits snacking
- Assembler et dresser les plats chauds et les produits snacking

BLOC 3

- 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

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

PRÉSENTIEL

Les cours en présentiel sont des modules où les apprenants se réunissent physiquement dans un lieu dédié.

DISTANCIEL

Ce format de cours permet une flexibilité géographique, offrant aux participants la liberté d'accéder aux sessions depuis n'importe où.

E-LEARNING

Les sessions en e-learning permettent aux apprenants de suivre les cours selon leur propre emploi du temps.

ORGANISATION DE LA FORMATION

- Formation en Initial & Alternance
- Formation ouverte aux salariés ou demandeurs d'emploi
- Entrées/sorties permanentes
- Finançable via CPF, OPCO, FAF, Transitions Pro, France travail

MÉTIERS VISÉS

- Employé polyvalent de restauration/employé polyvalent de restaurant
- Agent de restauration
- Employé de restauration collective / employé de cantine



CONTACTEZ-NOUS

Avis Google
5,0 ★★★★★

jaivotresolution.com
FORMATIONS SUR MESURE

CONTACT : 05 54 54 01 00
contact@jaivotresolution.com

N° de déclaration d'activité : 76 31 11236 31 - SIRET : 90912073500016 – NAF : 8559A