

Employé polyvalent en restauration (EPR)

✓ 100 % Alternance
 ✓ Formation en 1an*

Durées indicatives et ajustables en fonction des besoins des personnes.

Mis à jour le 18 septembre 2024

Prérequis

Niveau Bac

Modalités d'évaluation

- ECF évaluations passées en cours de formation.
- Evaluation des acquis : tout au long du parcours, tests d'acquisition des savoirs et mesures des savoir-faire lors de situations de mise en application pratique (TPs, projets).
- Délibération du jury sur la base : Le Dossier Professionnel (DP) Le Press-Book Des résultats aux épreuves de la session d'examen
- Evaluation satisfaction : Enquête de satisfaction stagiaire.

Modalités de formation

Présentiel & Distanciel

Handicap



Sur entretien uniquement afin d'évaluer les aménagements à prévoir.

Référent handicap **Madame BOUSBA AMIRA : 07 61 51 25 00**

Cette formation délivre le titre professionnel "Employé polyvalent en restauration" de niveau 3, enregistré au RNCP sous le n°38663, avec la date d'échéance de l'enregistrement au 04/06/2029 avec le certificateur suivant : le Ministère du Travail du Plein emploi et de l'Insertion.

Métier

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 clients.

Possibilités d'emplois : Employé polyvalent de restauration, Agent de restauration, Employé de cafétéria, Vendeur en point chaud, Agent de restauration rapide.

Public

Contrat d'apprentissage : Personnes jusqu'à 29 ans révolus

Modalités et délais d'accès à la formation

- Les modalités comportent : un entretien individuel ou collectif
- Selon les places disponibles. Vous pouvez nous contacter au 01 89 70 31 64 pour plus d'informations

Lieu de la formation

Visionnaire Institute , 2-4 Bd du Général de Gaulle , 94270 Kremlin-Bicêtre.

Notre plateforme dédiée en e-learning Vous pouvez nous contacter au 01 89 70 31 64 pour plus d'informations

Durée et Tarif

12 mois. Durées indicatives et ajustables en fonction des besoins des personnes. En Alternance (apprentissage), la formation est prise en charge par l'OPCO de l'entreprise. L'étudiant n'a aucun frais. Ni frais de dossier, ni frais de scolarité

Objectifs pédagogiques de formation

Être capable de réaliser des productions culinaires simple. Être capable de distribuer les productions avec un accueil adapté. Être capable de préparer les opérations de traitements des aliments. Être capable d'exécuter avec rigueur les techniques culinaires selon les types de plats. Être capable de dresser avec soin et esthétisme les productions selon les types de plats. Être capable de veiller et de contrôler la propreté des locaux et de l'ensemble du matériel. Être capable de nettoyer les locaux et les matériels et de réaliser la plonge.

Moyens pédagogiques

Formation modulaire. Entretiens pédagogiques Moyens pédagogiques : Vidéos, documents PDF, accès à la plateforme e-learning, live avec le référent pédagogique.

Méthodes pédagogiques

Une pédagogie orientée projet. L'intérêt, c'est la mise en application du cours théorique avec une phase projet. Ils devront réaliser **des mises en situation** afin d'offrir une expérience pratique et immersive qui permet aux apprenants d'être acteur de leur apprentissage.

Programme détaillé y compris la modularisation

JOUR 1 JOURNÉE D'INTEGRATION :

Accueil, présentation des objectifs de formation, présentation de la certification, des livrables, connaissance de l'environnement professionnel.

INTRODUCTION

Module U1 : Le comportement écoresponsable.
Objectif : Inclure des pratiques écoresponsables

Module U2 : Le volet handicap
Objectif : Inclure le handicap dans ses pratiques professionnelles.

BLOC 1 : PRÉPARER ET DRESSER DES ENTRÉES ET DES DESSERTS

Module CPI : Réaliser la mise en place des entrées et des desserts

Module CP2 : Assembler et dresser les entrées et les desserts

BLOC 2 PRÉPARER ET DRESSER DES PLATS CHAUDS ET DES PRODUITS SNACKING

Module CP3 : Réaliser la mise en place des plats chauds et des produits snacking

Module CP4 : Assembler et dresser les plats chauds et les produits snacking

BLOC 3 ACCUEILLIR, CONSEILLER ET SERVIR LA CLIENTÈLE

Module CP5 : Réaliser la mise en place des espaces de distribution et de restauration

Module CP6 : Accueillir et conseiller la clientèle

Module CP7 : Servir la clientèle et encaisser les prestations

BLOC 4 RÉALISER LA PLONGE ET LE NETTOYAGE DES LOCAUX ET DES MATÉRIELS

Module CP8 : Assurer la conduite du poste laverie vaisselle

Module CP9 : Réaliser la plonge batterie

Module CP10 : Effectuer le nettoyage des locaux et des matériels

L'ensemble des blocs (4 au total) permet d'accéder au titre professionnel de niveau 3 Employé polyvalent en restauration (EPR).

Des qualifications partielles, sous forme de Certificats de Compétences Professionnelles (CCP), peuvent être obtenues en suivant un ou plusieurs blocs :

CCP/ blocs de compétences - Préparer et dresser des entrées et des desserts = bloc 1
CCP/ blocs de compétences - Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking = bloc 2

CCP/ blocs de compétences - Accueillir, conseiller et servir la clientèle = bloc 3
CCP/ blocs de compétences - Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels = bloc 4

À partir de l'obtention d'un CCP, vous pouvez vous présenter aux autres CCP pour obtenir le titre professionnel dans la limite de la durée de validité du titre.



www.visionnaireinstitute.fr



NOUS CONTACTER PAR TELEPHONE :
01.89.70.31.64



HORAIRES
Notre équipe vous accueille du lundi
au vendredi de 9h00 - 18h00

Poursuites d'études envisagées

✓ Cette formation
prépare une
insertion directe en
emploi

