

Employé.e Polyvalent en Restauration.

NIVEAU 3 **Titre Professionnel**

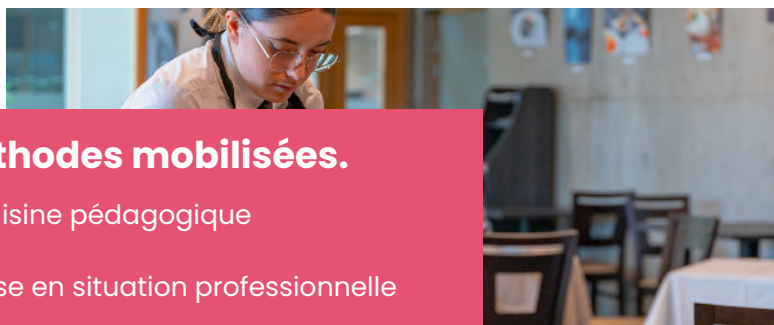


Pourquoi choisir notre CFA ?

Une formation 100% prise en charge en apprentissage, combinant accompagnement à la recherche d'entreprise, réseau d'entreprises partenaires, intervenants professionnels et individualisation des parcours.

Compétences visées.

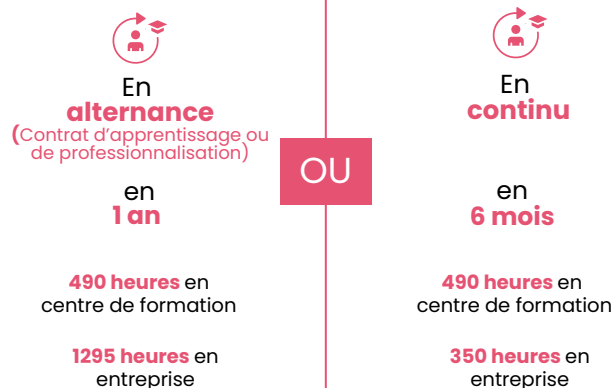
- Préparer en assemblage des hors-d'oeuvre et des desserts
- Accueillir, conseiller, servir la clientèle et encaisser les prestations
- Préparer et dresser des plats chauds et des produits du snacking
- Remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)
- Réaliser le lavage de la batterie de cuisine, le lavage en machine de la vaisselle et le nettoyage des locaux et du matériel



Méthodes mobilisées.

- Cuisine pédagogique
- Mise en situation professionnelle
- Apport théorique

FORMATION



Prérequis.

Avoir un certificat médical d'aptitude au métier

Modalités de recrutement.

- Dossier de candidature
- Réunion d'information collective
- Entretien individuel et tests de recrutement

Poursuite d'études.

Au Campus Sainte Catherine:

- CAP Cuisine
- CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

Débouchés.

- Employé.e polyvalente de restauration
- Préparateur-vendeur en point chaud
- Employé de cafétéria
- Agent de Restauration Rapide



Contenu de la formation.

Domaine général :

- Remise à niveau contextualisée en français et mathématique
- Technique de recherche d'emploi

Domaine professionnel :

- Travaux pratiques cuisine et service
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées
- Dossier professionnel
- Anglais professionnel

Modalités d'évaluation.

En contrôle continu et ponctuel en fin de formation

Épreuves finales du Titre du Ministère
Chargé de l'Emploi

Validation par blocs de compétences

Certification partielle possible

Délais d'accès.

Une semaine à 1 mois selon la date d'ouverture de la formation

Possibilité d'intégrer la formation au cours de l'année

Financement de la formation.

En alternance : Prise en charge des coûts de formation par l'OPCO. La formation est gratuite pour les alternants.

En continu :

- Possibilité d'avoir un financement par France Travail et/ou le Conseil Régional
- Accompagnement et devis personnalisé pour les personnes sans prise en charge.

ECOLE INCLUSIVE.

Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

- Grâce à notre équipe, nous offrons un accompagnement adapté et une pédagogie sur mesure, permettant à chaque apprenant de progresser dans son apprentissage.
- Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite

Si vous avez des questions,
contactez Sabrina HUBERT au 02 43 39 14 72.

Une question ?

Contactez-nous !



Stéphane CHANTELOUP
Chargé de Relations Entreprises



07 56 08 88 80
02 43 39 14 72



chanteloup.s@ets-stecatherine.fr

Code RNCP: RNCP38663

Intitulé exacte de la certification : Employé polyvalent en restauration

Nom du certificateur :
Ministère du Travail du Plein
Emploi et de l'Insertion

