EMPLOYÉ POLYVALENT EN RESTAURATION

FORMATION CERTIFIANTE

ROME : G1603

Durée
1000 heures soit 8 mois
dont stages en entreprise(s) : 9 semaines
Une période préparatoire peut précéder l'entrée en formation
Parcours de formation modulable et individualisé.

Certification visée
Titre professionnel de niveau 3 délivré par le Ministère du Travail

Public accueilli
Les personnes reconnues travailleur handicapé bénéficiant d'une orientation professionnelle émise par la CDAPH (Commission des Droits et de l'Autonomie des Personnes Handicapées).

Aptitudes requises

- intégrité motrice et fonctionnelle presque totale des membres supérieurs
- bonne acuité visuelle avec ou sans correction
- station debout prolongée avec déplacements fréquents
- capacité à monter et à descendre les escaliers
- travail en équipe
- port de charges jusqu'à 5 kg
- tolérance cutanée et respiratoire aux produits professionnels
- bonne audition avec ou sans appareillage
- utilisation de machines dangereuses

Pour des situations occasionnelles de travail ou des emplois spécifiques

- horaires décalés, fractionnés
- travail le week-end et jours fériés

Vos interlocuteurs

Accueil : 05 53 62 23 24

Formateur :
Jérôme MOURNAT
jerome.mournat@clairvivre.fr

Le métier

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 et les distribue avec un accueil adapté au type de client. Selon les consignes de production, il réalise les opérations de prétraitement des denrées alimentaires et des entrées, des plats chauds, des produits snacking et des desserts. Il remet en température les préparations culinaires élaborées à l'avance et conduit les cuissons minute.
L'employé polyvalent en restauration contrôle la propreté, assure la mise en place des postes de distribution, de la salle et l'approvisionnement des différents comptoirs en valorisant les produits. Il accueille le client, le conseille, prend sa commande et le sert. Il enregistre la commande et encaisse le montant des prestations.

L'employé polyvalent en restauration effectue le lavage des équipements et le nettoyage des locaux. L'emploi variant en fonction des établissements, il peut participer aux phases d'approvisionnement des denrées. Lors de la réception, il contrôle les quantités et la qualité des produits et les range selon les règles. Il contribue au suivi régulier de l'état des stocks.
Ecocitoyen, acteur de la responsabilité sociétale de l'entreprise et de la politique nationale relative à l'alimentation, il lutte contre le gaspillage. Il est vigilant quant à l'utilisation des consommables. Il réduit, trie et valorise les déchets.

L'employé polyvalent en restauration est soumis à des contraintes physiques telles que la multiplication de gestes répétitifs, la station debout prolongée. Il fait preuve de réactivité et de résistance pour répondre à l'intensité du service (dit « coup de feu »). L'emploi s'exerce en horaires de jour comme de soirée, en continu ou en coupure et souvent les dimanches et jours fériés. L'activité peut varier en fonction des saisons et des zones géographiques. Elle offre de nombreuses possibilités de mobilité sur le territoire national.

Le secteur d'activité

Les différents secteurs d'activités concernés sont principalement : restauration commerciale (traditionnelle, chaînes hôtelières et restauration, cafétéria, brasserie, ...) ; restauration collective ; catering aérien et ferroviaire.

EMPLOYÉ POLYVALENT EN RESTAURATION

FORMATION CERTIFIANTE

ROME : G1603

Le programme

Préparer et dresser des entrées et des desserts
- réaliser la mise en places des entrées et des desserts
- assembler et dresser des entrées et des desserts

Préparer et dresser des plats chauds et des produits de snacking
- réaliser la mise en place des plats chauds et des produits snacking
- assembler et dresser les plats chauds et les produits snacking

Accueillir, conseiller let 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

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 matériels

Évaluation
- évaluation en Cours de Formation (ECF) ;
- présentation au Titre Professionnel sur le plateau technique de certification devant un jury habilité par la DREETS ou, à un ou plusieurs des CCP composant ce Titre.

Poursuites de formation possibles
Titre Professionnel Cuisinier(ère)

Les emplois visés :

- employé polyvalent de restauration
- agent de restauration
- employé de restauration collective, de cantine
- employé de de cafétéria, de snack-bar
- employé polyvalent de restauration rapide
- préparateur – vendeur en point chaud

Évolution possible vers des fonctions de second de cuisine

L'accompagnement individualisé

La personne accueillie est considérée dans sa globalité et accompagnée par l'ensemble des membres du personnel selon leur domaine professionnel, en équipe interdisciplinaire.

Pôle Action Santé et Sociale
Un accompagnement médico-psycho-social tout au long du parcours.

Pôle insertion
Un accompagnement vers et dans l'emploi.

La journée de préaccueil :

Avant de débuter une formation, nous invitons les personnes à venir rencontrer l'équipe d'accompagnement lors d'une journée de préaccueil. Cette visite permet d'obtenir des informations précises sur le déroulement, les objectifs et les exigences du parcours envisagé, ainsi que les conditions de vie au centre et les pièces administratives à fournir pour une admission.

Pour participer à cette journée, **l'inscription est obligatoire.**

Clairvivre Plateforme Formation & Orientation
Établissement et Service de Réadaptation Professionnelle de Clairvivre
24160 SALAGNAC - 05 53 62 23 24 - pfo.clairvivre.fr