

## Réseau des GRETA de l'académie de Versailles

# TITRE PROFESSIONNEL EMPLOYÉ POLYVALENT EN RESTAURATION

GRETA du Val d'Oise (95)

Lycée des Métiers Auguste Escoffier - 95610 ERAGNY

### OBJECTIFS

Le personnel polyvalent en restauration exerce au sein d'établissements de restauration rapide, de cafétérias, de restaurants d'entreprise ou de collectivités, en contact avec les clients et différents intervenants (managers, responsables d'établissements de restauration, ...).

La connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaires (Hazard Analysis Critical Control Point - HACCP) est indispensable.

A l'issue de l'action l'apprenant sera capable de :

- Préparer en assemblage des hors-d'œuvres et des desserts,
- Accueillir les clients, approvisionner et distribuer les plats en restauration self-service,
- réaliser des grillades et es sautés minute devant le client et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)
- Réaliser le lavage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle.

### CONTENU

- Communication professionnelle
- Dossier professionnel
- HACCP
- CCP 1 : Préparer les matières premières alimentaires et réaliser l'assemblage et le dressage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type snacking
- CCP 2 : Accueillir les clients et assurer le service en distribution self-service
- CCP3 : Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)
- CCP4 : Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle
- Techniques de recherche d'emploi
- Module de développement durable
- Module de compétences numériques
- SST

### TAUX DE RÉUSSITE

100 % de réussite sur 9 candidats présentés en 2022/2023

### PUBLICS

- Demandeur d'emploi
- Individuel
- Compte Personnel de Formation
- Salarié

### DURÉE

De 700 h, dont 210 h en entreprise

### DATES

Date de début : 16 septembre 2024

Date de fin : 03 mai 2024

### PRÉ-REQUIS

Sans diplôme  
Savoir lire et écrire en français, maîtriser les opérations de base en mathématiques  
Une expérience en cuisine serait appréciée.

### NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (ex V)

### VALIDATION

- Attestation de fin de formation
- Attestation de compétences
- Titre  
Sauveteur Secouriste du Travail (SST)  
Titre professionnel Employé polyvalent en restauration

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- A distance
- Autonomie assistée possible
- Cours du jour
- Enseignement individualisé
- Face à face
- Formation de groupe

## POURSUITE D'ACTIVITÉS

Commis de cuisine  
CAP Cuisine  
CAP commercialisation et services HCR

## INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Étapes de recrutement :  
Information collective  
Test de recrutement  
Entretien de motivation

RNCP38663 - TP - Employé polyvalent en restauration  
MINISTÈRE DU TRAVAIL DU PLEIN EMPLOI ET DE L'INSERTION  
Décret n°2016-954 du 11 juillet 2016 relatif au titre professionnel délivré par le ministre chargé de l'emploi - Arrêté du 4 janvier 2024 relatif au titre professionnel d'employé polyvalent en restauration

Validation partielle possible

Taux de satisfaction clients : 100 % en 2022/2023

## COÛT

"Tarif tout public pour un parcours type : 5 978,00 € sous réserve de 10 participants" " Demandeurs d'emploi et individuels : nous consulter "

## FINANCEMENT

- Auto-financement
  - Région Ile-de-France
  - CPF
  - Entreprise et OPCO
  - Projet de transition Pro
- Formation conventionnée par la Région Ile de France

## DOMAINES PROFESSIONNELS

- Hôtellerie, restauration, tourisme

## CONTACT

Accueil GRETA Val d'Oise  
01 34 48 59 00  
contact@greta-95.fr

## RÉFÉRENT HANDICAP

Christine MATIAS  
contact@greta-95.fr

## ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Le Greta du Val d'Oise, organisme de formation de l'Éducation Nationale recevant du public, applique les règles d'accessibilité pour les personnes en situation de handicap. Afin que la formation soit accessible à tous, des mesures peuvent être mises en place pour compenser les situations de handicap (matérielles et/ou pédagogiques). Vous pouvez contacter notre référente Handicap pour bénéficier d'un accueil et d'un échange sur les aménagements possibles.