

Métier

de la restauration



Préparation au

TP Employé polyvalent

en restauration



L'employé de service et de production en restauration est un professionnel polyvalent qui joue un rôle essentiel dans le bon fonctionnement des établissements de restauration. Ses responsabilités incluent la préparation de plats, la prise de commandes, le service à la clientèle, l'encaissement, ainsi que la préparation de la salle de restauration et la gestion des stocks. Ces tâches sont effectuées en vue de garantir la satisfaction du client et dans le respect strict des réglementations et procédures établies

Programme sur 420h

Formation en alternance
1 semaine en formation / mois

Voir toutes nos formations :



www.i2fm.fr

I2FM

Prérequis

- Avoir une bonne maîtrise de la langue française pour une bonne compréhension et communication avec les formateurs et autres membres du groupe
- Admission après étude de candidature, entretien de motivation et tests de positionnement proposés par le certificateur.

Modalités

Suite à l'entretien de motivation et des tests de positionnement une réponse vous sera communiquée dans les 15 jours - La recherche d'entreprise et la constitution du contrat d'alternance sera constituée pour l'intégration de la formation - La formation ne peut s'intégrer que sous couvert d'un contrat d'alternance - L'examen sera organisé par un centre agréé par la DREETS

Méthodes pédagogiques

La formation se réalise en présentiel - Une partie théorique vient compléter une majorité de la formation qui se veut pratique et basée sur l'application des techniques culinaires et de l'hygiène en restauration

Moyens d'encadrement

L'encadrement est assuré par la direction et/ou le formateur pendant sa séance sur le centre de formation

Contact :

Co-direction

Nicolas Attard : n.attard@i2fm.fr

Patrice PILATI : p.pilati@i2fm.fr

Evaluation de la formation

L'examen se passera dans un centre agréé par la DREETS

Le candidat dispose de 30 minutes pour s'approprier le sujet, organiser rationnellement sa production culinaire et préparer la présentation de l'offre commerciale et alimentaire (argumentaire).

Il réalise ensuite :

- la mise en place d'un espace de restauration ;
- la préparation et le dressage de 4 portions d'une entrée ou d'un dessert à partir d'une fiche technique ;
- la préparation et le dressage de 2 portions d'un produit snacking garni à partir d'une fiche technique ;
- le lavage de sa plonge batterie ;
- l'accueil, le conseil et la prise de commande de 2 clients ;
- l'enregistrement des prestations sur une caisse ;
- le nettoyage et la remise en état de son poste de travail.

Entretien technique : 25 min

L'entretien technique a lieu après la mise en situation professionnelle. Le jury consacre cinq minutes à débriefing la mise en situation professionnelle avec le candidat. Il évalue ensuite les compétences « Servir la clientèle et encaisser les prestations » et « Assurer la conduite du poste laverie vaisselle ». Il complète l'évaluation des autres compétences.

Entretien final : 15 min

Y compris le temps d'échange avec le candidat sur le dossier professionnel.

Durée totale de l'épreuve pour le candidat : 4 h

Formateur

M et M

Chefs de cuisine

Tarifs et sessions

Les sessions sont à retrouver sur notre site internet.

La formation est prise en charge à 100% par l'OPCO lié à l'entreprise d'accueil via le contrat d'alternance adéquat au profil de l'apprenant

Objectifs

L'employé(e) polyvalent en restauration exerce son activité dans des entreprises de restauration rapide, de collectivité ou des chaînes de cafétérias et assimilés. Selon les spécificités de l'établissement, ses responsabilités incluent la préparation de plats, la prise de commandes, le service à la clientèle, l'encaissement, ainsi que la préparation de la salle de restauration et la gestion des stocks. Ces tâches sont effectuées en vue de garantir la satisfaction du client et dans le respect strict des réglementations et procédures établies

Contenu de la formation

1. Préparer et dresser des entrées et des desserts
2. Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking
3. Accueillir, conseiller et servir la clientèle
4. Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels

Retrouver les blocs de compétences qui peuvent se dispenser aussi individuellement ([Sources RNCP](#)). Nous ne proposons pas ce service, vous pouvez trouver tous les centres de formation accrédités par le ministère du travail

Programme de formation

Hygiène, santé et sécurité	60h
Organisation et distribution	70h
Préparation préliminaire	65h
Technique snacking	50h
Service	60h
Nettoyage et remise en état des locaux	50h
Approvisionnement et stockage	65h

Total pour l'ensemble de la formation 420h

