Métier

Commis de cuisine





TFP Employé polyvalent de service et de production culinaire



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 450h

Formation en alternance

Voir toutes nos formations :

www.i2fm.fr

I2FM

Prérequis

– Avoir une bonne maitrise de la langue française pour une bonne compréhention 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

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 technique culinaire 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**'évaluation continue** a pour objectif de valider progressivement les compétences du candidat tout au long de la formation. Elle permet d'alimenter régulièrement un livret de suivi retraçant l'acquisition des compétences. Cette évaluation peut prendre différentes formes : mise en situation professionnelle, questionnaire, présentation ou entretien technique.

L'évaluation finale est conduite par une commission composée de deux membres du jury : un évaluateur pédagogique et un expert professionnel.
Elle se compose d'un questionnaire à choix multiples (QCM) et d'une épreuve technique sous forme de mise en situation.
À l'issue de cette évaluation, un procès-verbal de la commission d'évaluation finale est rédigé et envoyé au certificateur pour une validation.

Formateur

Mme GAUTIER et M. BARTOLETTI - Chefs de cuisine
M ATTARD et PILATI - Matières transversales et appliquées

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) de service et production 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 sur certidev

Programme de formation

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

Total pour l'ensemble de la formation 450h



I2FM
46 boulevard de la cartonnerie
13011 Marseille
info@i2fm.fr

Donnons du sens à la formation

Plan de Formation du Titre à finalité Professionnelle

Employé de service et de production en restauration

RNCP 40407 délivré par certidev

LE SALARIÉ	L'ENTREPRISE	NIVEAU	NOMBRE D'HEURES PREVU
		- Niveau 3- *(certificat validé par CNPE/IH)*	455

I. Niveau de connaissances préalable requis :

La formation est accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle. Le candidat doit être en capacité de lire et comprendre des écrits simples (fiches techniques, consignes, etc.), rédiger des informations élémentaires (transmission d'informations ou liste de produits manquants par exemple), de réaliser des opérations de calcul et de conversion simples, et de s'exprimer en français et se faire comprendre au sein d'un collectif de travail.

II. Les objectifs de la formation :

La préparation à cette formation d'employé de service et de production en restauration a pour but de former des personnes capables :

- D' appliquer les règles d'hygiène et de sécurité relatives aux aliments et aux personnes conformes à la réglementation en vigueur
- D'effectuer les préparations préliminaires (laver, éplucher, canneler, tailler, émincer…)
- De préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking
- D'accueillir, conseiller et servir la clientèle
- De remettre en état son poste de travail et les locaux (réalisation de la plonge)

L'exercice du métier requiert rapidité et dextérité, de bonnes capacités d'autonomie et d'organisation.

Il nécessite la mise en œuvre de comportements adaptés aux différentes clientèles, une grande discrétion et de la courtoisie. Le métier d'employé de service et de production en restauration exige une présentation irréprochable et une bonne résistance à la pression.

III. Le Contenu de la formation

La formation conduisant au titre à finalité professionnelle d'employé de service et de production en restauration se déroule sur 450h.

MODULES	ACQUIS INITIAUX	COMPETENCES A ACQUERIR	NOMBRE D'HEURES
Hygiène, santé et sécurité	Aucun	Toutes	60
Organisation et distribution	Aucun	Toutes	70
Préparations préliminaires	Aucun	Toutes	65
Techniques de snacking	Aucun	Toutes	70
Techniques de service en restauration	Aucun	Toutes	70
Nettoyage et remise en état des locaux	Aucun	Toutes	50
Approvisionnement et stockage	Aucun	Toutes	65

IV. Modalités de déroulement de la formation :

Entrées permanentes tout au long de l'année, la formation en alternance s'étale de 6 mois minimum à 12 mois maximum avec 1 à 2 semaines de cours par mois placées au préalable sur le calendrier d'alternance pédagogique.
Elle se déroulera dans le respect du programme de formation qui aura été préalablement remis à l'alternant dans le cadre strict des modules exposés ci-dessus.
Les formateurs veilleront à ce que chaque participant puisse poser ses questions et s'assureront de l'acquisition des compétences avec des tests périodiques.

Les semaines de cours se déroulent sur le plateau technique de l'I2FM, situé au 46, Boulevard de la cartonnerie (Marseille 11ème). Au sein également du restaurant pédagogique de l'établissement.
Les formateurs remettront leurs supports pédagogiques qui permettront à chaque alternant de suivre le déroulement de la formation ainsi que d'accéder à la maîtrise des compétences constituant les objectifs de ladite formation.

Un accès personnel à la plateforme CERTIBLOC est mis à la disposition de l'apprenant tout au long de sa formation. Il y retrouve ses évaluations ainsi que les séances d'entraînement.

V. Moyen d'encadrement :

L'encadrement des alternants sera assuré par la direction et/ou le formateur pendant sa présence sur le centre de formation. Le participant pourra contacter du Lundi au Vendredi de 8h30 à 18h le centre de formation et plus précisément :
Le directeur Commercial et Communication M. PILATI Patrice (**p.pilati@i2fm.fr**) pour toute question d'assistance ou d'accompagnement sur les relations avec les entreprises. Le Directeur Pédagogique M ATTARD Nicolas (**n.attard@i2fm.fr**) pour toute question sur le cadre pédagogique.

VI. L'évaluation de la formation :

L'évaluation des acquis se fait conjointement en entreprise par le tuteur de l'élève et par les formateurs du centre de formation tout au long de la formation, à travers un livret de suivi, qui retranscrit toutes les compétences attendues par le référentiel de certification :

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ
PRÉPARATION PRÉLIMINAIRES
TECHNIQUE DE SNACKING
SERVICE EN RESTAURATION
NETTOYAGE ET REMISE EN ETAT
APPROVISIONNEMENT STOKAGE

Ces évaluations en cours de formation peuvent se faire sous différentes formes : questionnaires, QCM, jeux de rôle, mises en situation professionnelle…

Les notes et appréciations sont remontées sur l'espace CERTIBLOC de l'apprenant.

VII. Les projets professionnels :

L'employé de service et de production en restauration exerce son activité dans des entreprises de restauration rapide, de collectivité ou des chaînes de cafétérias et assimilés.

Les débouchés sont multiples. L'employé de service et de production en restauration peut exercer son activité dans cantines scolaires, des restaurants d'entreprises, des Établissements d'Hébergement pour Personnes Agées Dépendantes (EHPAD), des snacks, des grandes chaînes de restauration rapide...

L'employé de service et de production en restauration peut connaître une grande évolution au cours de sa carrière : second de cuisine, responsable de point de restauration, Manager en restauration rapide, chef gérant en collectivité... Après de longues années d'expérience, il peut aussi se mettre à son compte en ouvrant un snack.

Le candidat qui a validé son Titre Professionnel peut poursuivre sur une année d'alternance supplémentaire dans le cadre d'un TFP (Titre à finalité Professionnelle) Cuisinier pour objectif d'acquérir des compétences en Management d'établissement et personnel de cuisine.

VIII. Modalités de suivi de la formation :

Une feuille d'émargement sera conjointement signée par le formateur et chaque alternant, à l'issue de chaque module de formation, permettant d'attester l'exécution de formation.

IX. Listes des formateurs :

DEMOLLIENS Yann	Techniques de Cuisine
GAUTIER Gaëlle	Techniques de Cuisine
PILATI Patrice	Matières transversales (softskills) / Technologie culinaire / HACCP
ATTARD Nicolas	Matières transversales (mathématiques, softskills)

XI. Sessions et tarifs :

L'entrée du titre à finalité professionnelle d'employé de service et de production en restauration se fait par le biais de l'alternance et se déroule tout au long de l'année dans le cadre de rentrées permanentes.
La formation en alternance est financée par France Compétences sous réserve de l'accord de l'OPCO lié à l'entreprise d'accueil via le contrat d'alternance adéquat au profil de l'apprenant.

XII. Modalité d'obtention :

Pour valider le Titre à finalité Professionnelle Employé de service et de production en restauration, la Commission nationale paritaire de certification (Jury) dispose des :

Notes obtenues à l'évaluation continue (tout au long de la formation)
Notes obtenues à l'évaluation finale, (convocation du candidat sur une demi-journée)

L'évaluation finale est réalisée par une commission d'évaluation constituée de deux évaluateurs (Jury)
(l'évaluateur pédagogique et l'expert professionnel) et se compose de la façon suivante :

- Epreuve écrite qui comporte un QCM ou Une mise en situation numérisée d'une durée de 2h00.
- Une épreuve technique (Mise en Situation réelle) d'une durée de 1h55.
- Deux entretiens de 15 minutes chacun avec le jury

A l'issue, un procès-verbal de Commission d'évaluation finale est établi par le certificateur (CERTIDEV)

Chacun des 2 blocs de compétences constituant le titre doivent être acquis pour avoir l'obtention totale.

NB : Les blocs de compétences peuvent se dispenser aussi individuellement (Sources RNCP). Nous ne proposons pas ce service, vous pouvez trouver tous les centres de formation accrédités sur www.certidev.com