

TAUX DE RÉUSSITE GLOBAL : 83%  
TAUX DE SATISFACTION DU CFA : 88%  
TAUX D'INSERTION GLOBAL : 90%

1 AN - RNCP 38663 - NIVEAU 3 FICHE PUBLIÉE LE 22/02/24

CERTIFICATEUR : MINISTÈRE DU TRAVAIL DU PLEIN EMPLOI ET DE L'INSERTION

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

Par sa maîtrise de la technique culinaire et sa posture de service, 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 avec goût et les distribue avec un accueil adapté au type de client.

## BLOCS DE COMPÉTENCES VISÉS LORS DE LA FORMATION

*possibilité de valider un ou des blocs de compétences*

- RNCP38663BC01** - Préparer et dresser des entrées et des desserts
- RNCP38663BC02** - Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking
- RNCP38663BC03** - Accueillir, conseiller et servir la clientèle
- RNCP38663BC04** - Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels

*Des lien avec d'autres certifications professionnelles, certifications ou habilitations : oui*

*Certifications professionnelles enregistrées au RNCP en équivalence : (Partielle)*

- RNCP35317BC01** - Production alimentaire
- RNCP35317BC02** - Service en restauration

### DÉTAILS DE LA FORMATION

- Présence d'un(e) référent(e) handicap et d'un(e) assistant(e) de formation sur site
- Calendrier de formation sur demande
- Intégration à tout moment dans l'année sur étude du dossier
- Individualisation du parcours de formation

### MOYENS TECHNIQUES

- SELF
- Salles de cours et d'informatique
- Ordinateur portable et/ou tenue professionnelle fournis

### TARIFS

En contrat d'apprentissage et de professionnalisation, le coût de la formation est pris en charge à 100% par l'OPCO de l'entreprise (Autre statut nous consulter)

### DURÉE DE LA FORMATION

En centre de formation le nombre d'heures total sur 10 mois est de 450 heures

### MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

**Délais :** Réponse sous 5 jours maximum  
**Modalités d'inscription :** Ci-dessous le QR code ou le lien

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET D'ÉVALUATION

En présentiel et/ou distanciel  
Alternance entre théorie et pratique  
Évaluations en CCF et/ou ponctuelles

- Présentation d'un projet réalisé en amont de la session
- Dossier de synthèse des pratiques professionnelles
- Entretien final.

## POURSUITES D'ÉTUDES

- CAP cuisine
- CAP CSHCR
- MC employé traiteur
- MC art de la cuisine allégée
- ...

## DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Agent(e) de restauration ;
- Employé(e) de restauration collective ;
- Employé(e) de cafétéria ;
- Employé(e) polyvalent(e) de restaurant ;
- Équipier(e) polyvalent(e) de restauration rapide ;
- Préparateur(trice) ;
- ...

## PRÉ-REQUIS

Aucun.

### CFA TRAJECTOIRE - Campus Odyssee Guyancourt

#### Contacts pour une formation :

01 88 62 00 30  
contacts@cfatrajectoire.fr  
www.cfatrajectoire.fr

### BESOIN D'UN PARCOURS ADAPTÉ ?

Veuillez contacter notre référente Handicap :  
nadege.anseaume@cfatrajectoire.fr  
Tél : 01 88 62 00 30

*Pour + d'information scannez le Code QR*



### POSTULER SUR NOTRE SITE INTERNET

OU  
www.cfatrajectoire.fr

