

TITRE PRO - EMPLOYÉ POLYVALENT EN RESTAURATION



📅 Durée : 10 mois 📊 Niveau : 3 📁 Type de formation : Alternance 🎓 RNCP : 38663 publiée le 22/02/24

Certificateur : ministère du travail du plein emploi et de l'insertion

OBJECTIF 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

- RNCP38722BC02** - Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts
- RNCP40189BC01** - Effectuer la préparation culinaire
- RNCP35317BC01** - Production alimentaire
- RNCP38722BC04** - Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux
- RNCP35317BC02** - Service en restauration
- RNCP40189BC02** - Effectuer la distribution des repas et le service en salle
- RNCP40189BC06** - Participer à la gestion d'un point de vente en boutique

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.

PRÉ-REQUIS

Aucun.

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
- Plateau technique

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 450H

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Délais : réponse sous 5 jours maximum

Modalités d'inscription : scannez le QR code ou accédez grâce au lien

**POSTULER SUR NOTRE
SITE INTERNET**



<https://cfatrajectoire.fr/inscription/>

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) ;
- ...

STATISTIQUES NATIONALES

Certificateur via france compétences : Non publiées à ce jour

Année d'obtention de la certification : 2022

Nombre de certifiés : 1746

Nombre de certifiés à la suite d'un parcours vae : 8

Taux d'insertion global à 6 mois : 67%

Taux d'insertion dans le métier visé à 6 mois : 54%

Taux d'insertion dans le métier visé à 2 ans : 47%

NOS RÉSULTATS

Taux de réussite global : 83%

Taux de satisfaction du CFA : 88%

Taux d'insertion global : 90%

Taux de participation au diplôme pour 2025 : ND%

Taux de réussite au diplômes pour 2025 : ND%

Taux de poursuite d'études : ND%

Pour nos formations de niveau 3 ou 4 (CS) :

Taux d'interruption en cours de formation : 17,2%

Taux de rupture des contrats d'apprentissage conclus : 10,3%

Taux d'insertion professionnelle après 1 an sortants 2022 : 74%

Valeur ajoutée de l'établissement : +7points

(source INSERJEUNES Nov.25)

Pour plus d'éléments statistiques et connaître les plus-values établissements :

<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr>

DÉCOUVREZ NOS PARCOURS DE FORMATION & PASSERELLES



cfatrajectoire.fr/nos-passerelles-cfa-trajectoire/

BESOIN D'UN PARCOURS ADAPTÉ ?

Veuillez contacter notre référente Handicap :

nadege.anseume@cfatrajectoire.fr

Tél : 01 88 62 00 30

Pour plus d'information scannez le Code QR



cfatrajectoire.fr/cfa-trajectoire-handicap-inclusion-apprentissage-78/



RÉMUNÉRATION

La formation en alternance est gratuite et rémunérée dans le cadre du contrat de travail ou de stage.

cfatrajectoire.fr/nos-passerelles-cfa-trajectoire/

CFA Trajectoire Site Odyssée

Contacts pour une formation :

01 88 62 00 30

contacts@cfatrajectoire.fr

www.cfatrajectoire.fr

