

Réseau des GRETA de l'académie de Versailles

TITRE PROFESSIONNEL EMPLOYÉ POLYVALENT EN RESTAURATION

GRETA des Yvelines (78)
Le Chesnay (Versailles)

OBJECTIFS

Le personnel polyvalent en restauration exerce au sein d'établissements de restauration rapide, de cafétérias, de restaurants d'entreprise ou de collectivité, en contact avec les clients et différents intervenants (managers, responsables d'établissement 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 et dresser des entrées et desserts
- Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking
- Accueillir, conseiller et servir la clientèle
- Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et matériels

Ce professionnel doit supporter un rythme de travail rapide et la station debout, tout en restant disponible pour la clientèle.

CONTENU

Pratiques Professionnelles sur les 4 activités types du titre professionnel.

Technologie culinaire

Sciences appliquées

Hygiène alimentaire

Prévention Santé Environnement

SST

Les méthodes pédagogiques employées sont : mises en situation, ateliers pratiques et cours théoriques.

TAUX DE RÉUSSITE

nouvelle certification

PUBLICS

- Demandeur d'emploi
- Individuel
- Jeune adulte en insertion
- Compte Personnel de Formation
- Salarié

DURÉE

De 700 h, variable selon positionnement, dont 210 h en entreprise

DATES

Date de début : 04 novembre 2024

Date de fin : 11 avril 2024

PRÉ-REQUIS

Sur positionnement

Maitrise de la langue française et des notions de base en mathématiques

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (ex V)

VALIDATION

- Attestation de fin de formation
- Attestation de compétences
- Titre
Titre Professionnel Employé Polyvalent en Restauration

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Cours du jour
- Face à face
- Formation de groupe
- Parcours modulaire de formation

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation en cours de formation et jury final (mise en situation professionnelle).

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Vous avez plus de 18 ans et êtes demandeur d'emploi, salarié ?

***** VENEZ-VOUS FORMER AU GRETA DES YVELINES *****

Pour candidater, envoyez une lettre de motivation et un CV par courrier ou par mail : contact@greta-yvelines.fr

Recrutement : dossier, tests et entretien individuel.

COÛT

Tarif tout public pour un parcours complet (durée variable selon positionnement) : 5805€. Demandeurs d'emploi et individuels : nous consulter. Ouverture sous réserve de 12 participants. Prix en vigueur au 26/03/2022

FINANCEMENT

- AGEFIPH
- Auto-financement
- CPF
- Entreprise et OPCO
- Projet de transition Pro
- Pôle Emploi

Sous réserve du conventionnement de POLE EMPLOI

DOMAINES PROFESSIONNELS

- Hôtellerie, restauration, tourisme

CONTACT

CFP référent : Isabelle THOMAS

isabelle.thomas3@ac-versailles.fr

Coordonnatrice : Géraldine VASSEUR

geraldine.vasseur@ac-versailles.fr

RÉFÉRENT HANDICAP

BIKORO Agnès

contact@greta-yvelines.fr

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Les établissements de réalisation des actions de formation du Greta étant majoritairement des ERP (établissement recevant du public), les règles d'accessibilité pour les personnes en situation de handicap sont appliquées. Le Greta des Yvelines reste disponible pour tout renseignement à ce propos.

