



Filière
Métiers de la cuisine



Développement
des compétences



En présentiel

TITRE PROFESSIONNEL EMPLOYÉ POLYVALENT EN RESTAURATION



PRÉREQUIS ET MODALITÉS D'ENTRÉE

- Signature d'un contrat d'apprentissage, contrat de professionnalisation ou accord de financement.



OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Réaliser la mise en place des entrées et des desserts
- Assembler et dresser les entrées et les desserts
- Réaliser la mise en place des plats chauds et des produits snacking
- Assembler et dresser les plats chauds et les produits snacking
- Réaliser la mise en place des espaces de distribution et de restauration
- Accueillir et conseiller la clientèle
- Servir la clientèle et encaisser les prestations
- Assurer la conduite du poste laverie vaisselle
- Réaliser la plonge batterie
- Effectuer le nettoyage des locaux et des matériels



CONTENU

- Enseignement professionnel : pratique cuisine, snacking, service
- Enseignement transversal : communication, numérique et hygiène



MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Présentiel avec supports en vidéoprojection, accès à des ordinateurs mobiles.
- Possibilités de distanciel sur une plateforme à distance.
- Accompagnement personnalisé dans un centre de ressources et de soutien.
- Mise en situation pratique sur des plateaux techniques de 420 m² composés de deux cuisines pédagogiques, d'un restaurant d'application rénové et moderne.

PUBLIC

- de 16 à 29 ans
- Sans condition d'âge pour :
 - Travailleurs handicapés (RQTH)
 - Salariés en contrat de professionnalisation
 - Salariés en reconversion
 - Demands d'emploi

DURÉE ET RYTHME DE L'ALTERNANCE

826 heures sur un parcours complet de 2 ans à raison de 2 jours par semaine. Possibilité de réduction sur 1 an suivant le niveau d'entrée

DATES ET LIEUX

CMA Formation - Bourgoin-Jallieu
de 8h15 à 12h20
et de 13h45 à 16h45

TARIF

Formation gratuite et rémunérée en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation (prise en charge par l'OPCO de l'entreprise)

Autres situations (demandeur d'emploi, artisans,...), nous consulter

DÉLAI D'ACCÈS

Rentrée principale en septembre ou octobre avec possibilités d'entrées décalées
Minimum 6 apprenants pour l'ouverture

ACCESSIBILITÉ

Rampe d'accès, ascenseur, postes de travail adaptés
CMA Formation
Bourgoin-Jallieu est signataire de la Charte H+
Les référents handicap sont à votre disposition au 04 76 70 86 68



Les  de CMA Formation

- Accompagnement A.P.P. (Atelier Pédagogique Personnalisé).

MODALITÉS D'ÉVALUATION

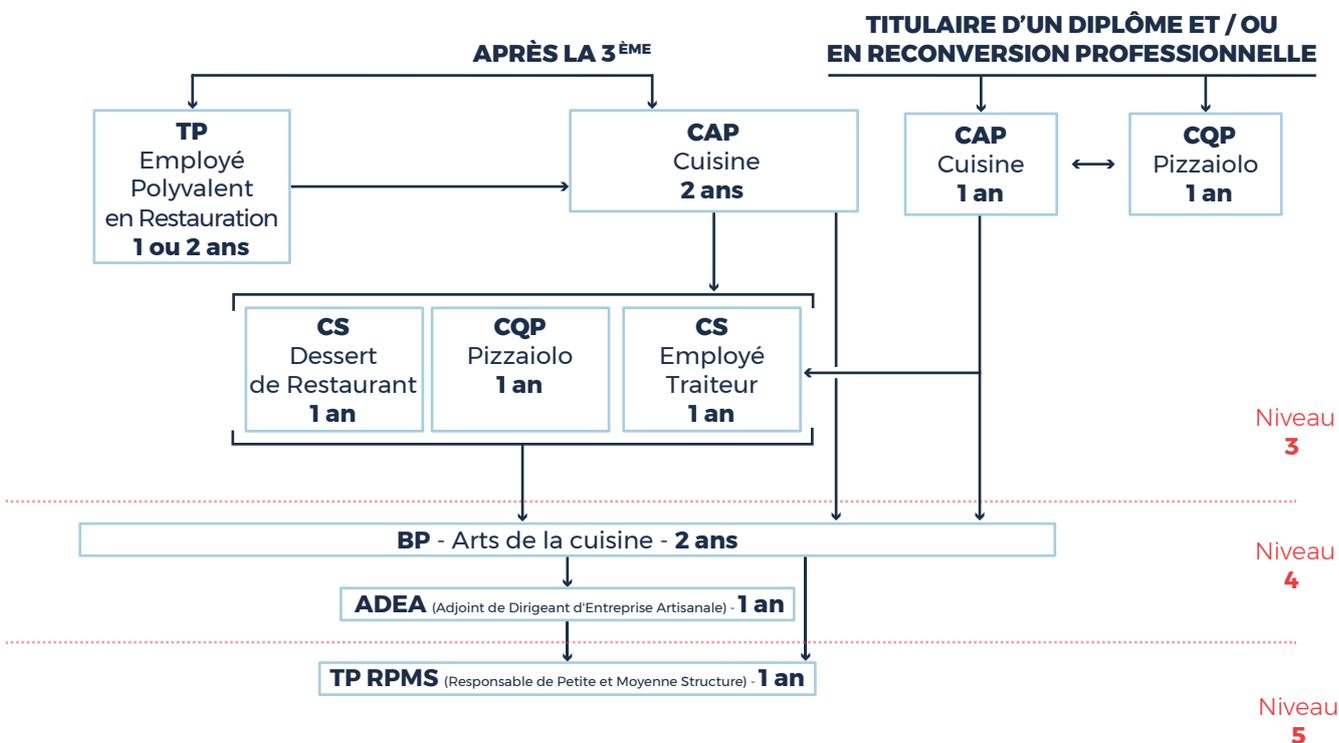
- Évaluation en épreuves terminales.
- Validation par blocs de compétences.
- Taux de réussite : 78.5 % (2022) et 100 % (2023) sur le précédent titre Agent de restauration.

MÉTIERS

Dans une cuisine collective ou en restauration rapide ou à thèmes, l'employé polyvalent en restauration prépare et réalise les plats, de l'entrée au dessert, et en assure la présentation pour le service qu'il peut réaliser. Il travaille seul ou en brigade en étroite collaboration avec le responsable de salle.

Ce métier se caractérise par la mise en œuvre de techniques de production culinaire en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

POURSUITE D'ÉTUDE DANS LA FILIÈRE



Le parcours de formation peut être adapté en fonction des besoins de chaque candidat.

POUR EN SAVOIR PLUS

Des offres de formation en alternance, les taux d'insertion, de poursuite d'étude par formation sont accessibles sur inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil.

Le calendrier d'alternance et le profil des intervenants seront fournis après inscription définitive.

Visite virtuelle, solution d'hébergement et de restauration sur cma-auvergnerrhonealpes.fr



DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Agent (e) de restauration.
- Employé (e) de restauration collective.
- Employé (e) de cafétéria, snack-bar.
- Employé (e) polyvalent (e) de restaurant, de restauration rapide.



POUR CANDIDATER

- Connectez-vous sur cma-auvergnerrhonealpes.fr.
- Consultez nos sites internet et réseaux sociaux pour connaître les dates des prochaines portes ouvertes.