

EMPLOYÉ(E) POLYVALENT(E) EN RESTAURATION

Niveau 3 - CAP

Formation en alternance ou en continue

Actions de formation & Actions de formation par apprentissage

Profil métier

L'agent de restauration réalise l'épluchage, le lavage et la désinfection des produits frais.

Il assure le taillage et le tranchage des aliments.

Il assure les cuissons de produits de différentes gammes (légumes, viandes, poissons, pâtisseries) et réalise des préparations à base de pâtes salées et sucrées.

Il élabore des sauces émulsionnées, froides et effectue des assaisonnements.

Compétences

1 - Préparer en assemblage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type "snacking"

- Préparer les matières premières alimentaires destinées à la transformation et à l'assemblage
- Réaliser l'assemblage et le dressage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type "snacking"

2 - Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA) :

- Effectuer la remise en température de préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)
- Assurer une production culinaire au poste grillade

3 - Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service :

- Effectuer la mise en place de la salle à manger du self-service
- Réaliser la mise en place de la distribution et assurer le service aux postes froids et chauds
- Enregistrer le contenu des plateaux repas et des préparations de type "snacking", et effectuer l'encaissement

4 - Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle :

- Assurer le nettoyage de la "batterie" de cuisine
- Assurer la conduite du lavage en machine de la vaisselle

Lieu

525 rue Andropolis,
Saint-André 97440,
La Réunion

Rythmes de l'alternance

ALTERNANCE OU EN
CONTINU : 1 ou 2 jour par
semaine en centre de
formation.

Durée

Formation possible sur 12 / 18 ou 24
mois avec un volume horaire
compris entre 500 et 700 heures.

Taux de
réussite

88%

Taux
d'insertion

50%

EMPLOYÉ(E) POLYVALENT(E) EN RESTAURATION

Vers le métiers de...

- Employé(e) polyvalent de restauration / employé(e) polyvalent de restaurant ;
- Agent de restauration ;
- Employé(e) de restauration collective / employé(e) de cantine ;
- Employé(e) de cafétéria ;
- Employé(e) de snack-bar ;
- Equipier(ière) polyvalent(e) de restauration rapide / agent de restauration rapide ;
- Préparateur(trice)
- Vendeur(se) en point chaud.

Structures recruteuses

- Restauration collective sociale : d'entreprise, scolaire, hospitalière, cuisine centrale
- Restauration commerciale : de chaînes hôtelières et de restauration, cafétérias, à thèmes, rapide, petite restauration traditionnelle, brasserie, résidence hôtelière

Méthodes mobilisées et modalités d'évaluations

Méthode active, visant à faire produire des idées par des jeux de simulation, de rôle, quizz et études de cas.

Méthode démonstrative, consistant en l'attente d'objectifs de savoir-faire, de production par le biais d'exercices écrits ou par la reproduction de conditions de travail.

Apports théoriques concrétisés par des mises en situation autour de simulations, exercices.

Des exemples et des études de cas permettent de mieux comprendre les situations et de les rendre plus vivantes.

Mise en place d'examens blancs.

Modalités d'évaluations

Un QCM d'évaluation sera réaliser en début et en fin de formation afin d'évaluer le niveau d'entrée et les acquis en fin de formation.

A l'issu de la formation, le stagiaire passera son examen final.

Financement

- Eligible au CPF (code 8959).
- Eligible à la VAE.
- Contrat de professionnalisation.
- Contrat d'apprentissage
- Tarif : entre 10 et 12€/heure

Accessibilité aux personnes porteuses de handicaps

La formation est accessible aux personnes porteuses d'handicaps
Pour toute demande de mobilité, un référent est à votre disposition

Prérequis

Maîtriser les savoirs de base : Lire, écrire et compter.

Validation de la formation

Diplôme : Employé(e) polyvalent(e) en restauration, reconnu par l'Etat, de niveau 3-CAP, délivré par le Ministère du Travail et enregistré au Répertoire National des Certifications Professionnelles.

Certification : certification partielle possible à travers une validation par blocs de compétences.