

\* A titre indicatif

FORMACODE: 42708/42725/42780 **RNCP: 38663** 

Données 2025 : • Taux de réussite : 100% • Taux d'insertion après 6 mois : 22% • Taux de satisfaction : 100%

## PRÉSENTATION GÉNÉRALE

L'agent/e de restauration effectue, dans des lieux de restauration de catégorie standard, une prestation de service aux différents postes de travail, en cuisine, au self-service, à la caisse et à la plonge.

Dans le cadre de son activité il/elle :

- prépare des mets simples froids (hors d'œuvre, salades, desserts) en se conformant à des normes (doses, cuisson).
- utilise des produits de différentes gammes (frais, conserves, surgelés) et des produits alimentaires intermédiaires, et valorise la présentation.
- assure la distribution des productions en contact avec la clientèle et encaisse les commandes.
- effectue la plonge vaisselle et batterie cuisine.
- réalise le nettoyage des locaux et des postes de travail en cuisine et en self-service.
- applique la réglementation concernant l'hygiène et la sécurité alimentaires.
- travaille dans une équipe de cuisine en restauration traditionnelle ou en restauration collective (self-service).

### PRÉREQUIS

Savoir lire, écrire, compter.

#### OBJECTIF

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- 1 : Préparer en assemblage des hors-d'oeuvre, des desserts et des préparations de type "snacking"
- 2 : Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service
- 3 : Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle

### *PROGRAMME*











\* A titre indicatif

FORMACODE: 42708/42725/42780

Données 2025 : • Taux de réussite : 100% • Taux d'insertion après 6 mois : 22% • Taux de satisfaction : 100%

**RNCP: 38663** 

Module 1. S'initier aux techniques culinaires de base - Législation et démarche HACCP en matière de sécurité alimentaire, plan de maîtrise sanitaire (PMS) - procédures HACCP aux différents postes de travail - techniques de base en cuisine et self-service (utilisation des matériels électromécaniques et des matériels fonctionnant au gaz et à l'électricité, opérations préliminaires des légumes et des fruits)

Module 2. Préparer et dresser des entrées et des desserts - Réaliser la mise en place des entrées et des desserts - Assembler et dresser des entrées et des desserts

Module 3. Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking - Réaliser la mise en place des plats chauds et des produits snacking - Assembler et dresser les plats chauds et les produits snacking

Module 4. Accueillir, conseiller et servir la clientèle - Réaliser la mise en place des espaces de distribution et de restauration - Accueillir et conseiller la clientèle - Servir la clientèle et encaisser la prestation

Module 5. Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels - Assurer la conduite du poste laverie vaisselle - Réaliser la plonge batterie - Effectuer le nettoyage des locaux et des matériels

Modules transverses: Anglais\* Bureautique\* Techniques de recherche d'emploi

### MODALITÉS DE LA FORMATION

Présentiel

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Formation modulaire, individualisée, accompagnement personnalisé:

Alternance de Méthodes : Méthodes affirmatives : expositives, démonstratives, Méthode interrogative, Méthode applicative

#### Pratiques professionnelles:

Mises en pratique permanentes sur plateau technique, Mise en situation par une période d'application pratique en entreprise











\* A titre indicatif

FORMACODE: 42708/42725/42780

Données 2025 : • Taux de réussite : 100% • Taux d'insertion après 6 mois : 22% • Taux de satisfaction : 100%

**RNCP: 38663** 

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation des acquis en cours de formation

Evaluation en périodes en entreprise (selon les modalités de la formation)

#### SANCTION

Titre professionnel "Employé(e) polyvalent(e) de restauration" de niveau 3 Possibilité d'obtention de qualifications partielles sous forme de certificats de compétences professionnelles (CCP) en suivant un ou plusieurs modules

CCP 1 : Préparer et dresser des entrées et des desserts

CCP 2 : Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking

CCP 3 : Accueillir, conseiller et servir la clientèle

CCP 4 : Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels

#### *PASSERELLE*

Pour connaître les passerelles vers d'autres certifications, consulter le site internet de France Compétences

### ÉQUIVALENCE

CQP Employé(e) polyvalent(e) de restauration, CAP Agent(e) polyvalent(e) de restauration

# **DÉBOUCHÉS**

Formations complémentaires : Titre Professionnel de Commis de cuisine, de Serveur(se)

#### TARIF

Gratuit pour les demandeurs d'emploi. Nous contacter pour un devis pour autre public.

### ACCESSIBILITÉ

Les personnes en situation de handicap souhaitant suivre cette formation sont invitées à nous contacter directement afin d'étudier leur projet de formation - contact : Référent Handicap 0696 03 92 85

## DÉLAI D'ACCÈS

Le délai d'accès dépend de laprogrammation et des places disponibles.











\* A titre indicatif

Développeur de compétences FORMACODE: 42708/42725/42780

Données 2025 : • Taux de réussite : 100% • Taux d'insertion après 6 mois : 22% • Taux de satisfaction : 100%

**RNCP: 38663** 

#### DATES DE FORMATION

Consulter le site internet imfpa.mq ou contacter le 0596 69 24 24.









Dispositif de formations cofinancé par l'Union Européenne dans le cadre du Fonds social européen



Mise à jour le 03/11/2025