

TITRE PRO EMPLOYÉ POLYVALENT EN RESTAURATION NIVEAU 3

CMA FORMATION

PRÉREQUIS

Cette formation est ouverte aux :

- Jeune ayant 15 ans révolus sorti de 3e ou 16 ans révolus si niveau inférieur, salarié du secteur ou en conversion.
- Chef d'entreprise/ conjoint collaborateur/ associé.
- Projet professionnel confirmé (possibilité de stage pour validation de projet, contactez-nous)

PROGRAMME

- Accueil et intégration
- Découverte du secteur, des métiers et Acquisition des techniques culinaires
- Culture professionnelle
- Egalité des chances et lutte contre la discrimination
- Sciences Appliqués
- Anglais : Connaissance du langage professionnel
- Le Développement Durable en restauration

DURÉE

529 heures en centre et 175 heures en entreprise, selon le positionnement et le parcours antérieur.

Afin de contribuer à la qualité du service et à l'accueil du client au sein de l'entreprise, l'agent de restauration effectue la réception des matières premières et réalise les premiers traitements des produits alimentaires.



N° de fiche Répertoire national des certifications professionnelles : RNCP38663.
Certificateur : Ministère du travail du plein emploi et de l'insertion
Publication de la fiche: 22.02.2024
Fin de la certification : 04.06.2029

OBJECTIFS

Acquérir les compétences qui permettent de :

- Préparer en assemblage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type snacking
- Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance
- Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service
- Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle

DÉBOUCHÉS



Agent(e) de restauration
Employé(e) de restauration collective
Employé(e) de cafétéria
Employé(e) polyvalent(e) de restaurant
Equipier(e) polyvalent(e) de restauration rapide
Préparateur(trice) - Vendeur(se) en point chaud

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE AVEC CMA FORMATION



- BTS management et hôtellerie restauration
- Titre pro cuisinier

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT



MODALITÉS

Fiche de candidature, préinscription, tests et entretien de positionnement.



COÛT

Selon le statut du bénéficiaire (nous consulter)

Gratuité de la formation pour l'apprenti : Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice.

Frais annexe à prévoir (matériel, équipement, repas et internat)



PLANNING

Entrée cadencée de septembre à décembre.



LIEU(X) DE FORMATION

GEVINGEY (JURA)

03 84 47 33 72

cmaformation39@artisanat-bfc.fr

- Formation en alternance : présentiel centre et période en entreprise, FOAD
- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien
- Alternance de méthodes pédagogiques et de mises en situation permanentes sur plateau technique
- Moyens pédagogiques diversifiés (exercices pratiques, documents écrits, supports audios et visuels, outils multimédias).

Nos espaces de formation disposent d'outils de formation modernes et performants, comprenant des salles polyvalentes, des salles informatiques, équipées des dernières versions de logiciels standards, du matériel audio-visuel (selon site) : vidéo projecteur, écrans de projection, CAVE (cube immersif de réalité virtuelle)...
Ressources documentaires,
Plateaux techniques qui reconstituent les conditions de réalisation des gestes professionnels.

Equipe pédagogique dédiée : Directeur(trice) de centre, Bureau vie scolaire, Conseil Principal d'Education, Formateur(trice)s expert(e)s, professionnel(le) du métier (5 ans d'expérience minimum), formé(e) à notre modèle pédagogique. Dans le cadre des formations à distance, les formateurs restent disponibles pour toute question qui pourrait être posée par un apprenant, via une plateforme dédiée



SUIVI ET ÉVALUATION DE L'ACTION

- Evaluations semestrielles avec conseil de classe et remise de bulletins, pour les apprentis
- Evaluation des acquis : en cours de formation et en évaluation finale
- Evaluation des périodes en entreprise
- Attestation de formation
- Enquête de satisfaction stagiaire



Validation

Diplôme inscrit au RNCP, de niveau 3.
Examen en fin de formation.



ACCESSIBILITÉ

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.
> Référent Handicap sur chaque site de formation.
> Pour les candidats à l'apprentissage, dispositif spécifique d'accompagnement, PAVA, contactez-nous.

