



TITRE PROFESSIONNEL

Employé Polyvalent en Restauration

NIVEAU 3 (CAP) - RNCP 38663

Par sa maîtrise de la technique culinaire et sa posture de service, l'employé polyvalent en restauration contribue à la satisfaction de la clientèle et à la réputation de

l'établissement. Il réalise des productions culinaires simples, les dresse avec goût et les distribue avec un accueil adapté au type de client.

CONTENU

CCP 1 - Préparer et dresser des entrées et des desserts

- Réaliser la mise en place des entrées et des desserts
- Assembler et dresser les entrées et les desserts

CCP 2 - 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

CCP 3 - 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 les prestations

CCP 4 - 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

LIEUX DE FORMATION

Centre d'affaires ROSNY 2, Rue Léon Blum 14ème étage,
93110 Rosny-sous-Bois

22 boulevard Charles Moretti, 13014 Marseille

TARIFS

SANS CONTRAT : 3000€ (net)

AVEC CONTRAT : Montant fixé et financé par l'OPCO

PRÉ-REQUIS & DÉLAIS

Français lu, écrit ou parlé

Délai d'accès :
2 semaines

VALIDATION

Titre professionnel d'Employé
Polyvalent en Restauration

Attestation de compétences et
de fin de formation

PUBLIC & DURÉE

Tout public

420 heures
1 jour de cours/semaine

NOS MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Affirmative : Cette méthode permet aux stagiaires de découvrir un nouveau contenu. Basée sur l'exposé, elle est utilisée par nos formateurs pour des actions d'information ou des apports théoriques.

Démonstrative : Dans la méthode démonstrative, les stagiaires apprennent par la pratique. Elle se base sur des exercices. Le formateur "fait", "fait faire" et "refait".

Interrogative : Elle permet aux stagiaires de découvrir de nouveaux contenus. Le formateur transmet un savoir à travers des questions qui permettent aux participants de réfléchir à des réponses pertinentes.

Découverte : Cette méthode suscite l'imagination des stagiaires pour les mener à de nouvelles découvertes. Elle utilise par exemple le brainstorming.

Moyens techniques

Salle de cours et poste de travail
Internet haut débit et suite
bureautique

Moyens pédagogiques

Exposés, exercices, études de cas et
simulations

SUIVI PÉDAGOGIQUE

Rapports de stage
Bilans intermédiaires Feuilles
de présence émargées par les
stagiaires

ÉVALUATIONS

Questions orales ou écrites (QCM)
Dossiers à réaliser
Mise en situation
Entretien avec jury professionnel

PARIS - MARSEILLE - RENNES

✉ contact@wenoies.fr

☎ 01 45 28 76 57

🌐 www.wenoies.fr