

PRESENTATION DE LA FORMATION / OBJECTIFS

Maîtriser les compétences nécessaires à l'exercice du métier d'Employé (e) polyvalent (e) de restauration) et valider le Titre Professionnel de niveau 3 (équivalent à un CAP ou à un BEP). Certification professionnelle délivrée par le Ministère du Travail. La formation permet d'assimiler les recettes et procédés élémentaires du domaine culinaire. Le titulaire du diplôme est alors à même de gérer ses commandes d'ingrédients, leur préparation, l'élaboration d'un menu et sa présentation. Se former sous contrat de travail (1 an) en alternant enseignement en organisme de formation CFA et mise en pratique en entreprise pour obtenir le diplôme du Titre Professionnel d'Employé (e) polyvalent (e) de restauration.

- ▶ **Débouchés métiers** : employé polyvalent de restauration/employé polyvalent de restaurant, agent de restauration, employé de restauration collective / employé de cantine, employé de cafétéria/employé de snack-bar, équipier polyvalent de restauration rapide/agent de restauration rapide, préparateur - vendeur en point chaud.
- ▶ **Suite de parcours possible** : CAP Cuisine, TP Commis de Cuisine, TP Cuisinier en restauration collective.
- ▶ **Equivalences /Passerelles** :
[RNCP35317 - CAP - Production et service en restaurations \(rapide, collective, cafétéria\) \(francecompetences.fr\)](#)
[RNCP35650 - TP - Agent de restauration \(francecompetences.fr\)](#)

Prérequis

Conditions d'âge	-Avoir entre 16 ans et 29 ans -Au-delà de 29ans : RQTH ou projet de création d'entreprise
Diplômes obligatoires	Non concerné
Conditions spécifiques	Projet validé par une action d'accompagnement

MODALITÉS D'ORGANISATION

Informations collectives :		Dates de prochaines sessions :	
Date : « Les mardis de l'Apprentissage » tous les mardis sans inscription	Heure : 09h00	Date : Entrées & sorties permanentes	Heure : Nous consulter

| **Prise de rendez-vous individuel** : sous 8 jours

| **Durée totale** : 1 an ou 2 ans selon profil

| **Rythme hebdomadaire** : En continu

| **Formation en milieu professionnel** : Selon contrat signé avec l'employeur

| **Entrées/Sorties permanentes**

Intervenants, Matériels et Equipements

Equipe pédagogique :

Formateurs techniques diplômés et justifiant de 3 années d'expérience professionnelle minimum dans le domaine.

Plateau pédagogique :

- Plateau technique de 700 m² dotés des équipements de dernière génération et une cuisine professionnelle
- Centre ressources
- Salles informatiques

Modalités pédagogiques

- Enseignement théorique et pratique en présentiel
- PAE Pratique d'Application en Entreprise
- FOAD Formation Ouverte à Distance synchrone
- FOAD Formation Ouverte à Distance asynchrone
- Session de regroupement (enseignement à distance)

Modalités d'évaluation aux examens

Entretien Tests Mise en situation Contrôle continu

Taux de réussite aux validations en 2023 : Nouveau Titre
 Note de satisfaction apprenants en 2023 : Nouveau Titre
 Taux d'insertion professionnelle en 2023 : Nouveau Titre
 Taux d'insertion dans le métier visé en 2023 : Nouveau Titre
 Taux de rupture en 2023 : Nouveau Titre
 Taux d'interruption en 2023 : Nouveau Titre
 Nombre d'Apprentis en 2023 : 0 Nouveau Titre
 Valeur ajoutée 2023 :

Lieu de formation

Marseille – 04 91 07 69 02 | contactcfa@acpm.eu

Contacts | Adresses | Accessibilité : [Consulter nos sites](#)

Handicap : Un référent handicap est disponible pour toutes adaptations pédagogiques spécifiques « handicap » et pour plus de renseignements.



MODALITÉS DE RECRUTEMENT & D'ADAPTATION DE PARCOURS

| Délais d'inscription : 2 semaines

i : Adaptation pédagogique possible

| Recrutement :

- Test des connaissances générales
- Test des connaissances techniques
- Mise en situation
- Entretien d'analyse des acquis, adéquation du projet et besoins formatifs

| Documents à fournir : Nous consulter.

| Possibilité de valider un ou des blocs de compétences séparément

IMPORTANT Chaque bloc de compétences est décliné par un ou plusieurs modules de formation qui comporte(nt) tous les savoirs et apprentissages liés au(x) compétence(s) visée(s). Ces modules de formation peuvent être réalisés de manière non consécutive. La validation de l'ensemble des modules de compétences est validée par le TP Cuisine (diplôme du Ministère du Travail, du Plein Emploi et de l'Insertion).

	1 An	2ans
--	------	------

COMPÉTENCES #TRANSVERSES – Apprentissage des techniques de base culinaire permettant d'acquérir l'autonomie nécessaire pour se former aux compétences professionnelles en autonomie assistée

Intégrer dans sa pratique les directives de la législation de la démarche Hygiène Alimentaire en matière de sécurité alimentaire. Plan de maîtrise sanitaire. Notions sur le développement durable et gaspillage alimentaire	17h	35h
Découvrir et comprendre les techniques de préparation des légumes	17h	35h
Découvrir et comprendre les techniques de préparation des œufs, et des fonds et sauces	18h	35h
Découvrir et comprendre les techniques de préparation des viandes, abats, volailles et poissons	35h	70h
Découvrir et comprendre les techniques de préparation des entremets et pâtisseries	18h	35h
Total	105h	210h

RNCP38663BC01 - Préparer et dresser des entrées et des desserts

Réaliser la mise en place des entrées et des desserts	35h	70h
Assembler et dresser les entrées et les desserts	17h	35h
Total	52h	105h

RNCP38663BC02 - Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking

Mettre en œuvre les techniques de base au poste chaud	35h	70h
Réaliser des pâtes, sauces, crème et appareils	52h	105h
Effectuer des remises en température des préparations culinaires élaborés à l'avance	35h	70h
Assembler, assaisonner et dresser des préparations	17h	34h
Total	139h	279h

RNCP38663BC03 - Accueillir, conseiller et servir la clientèle

Réaliser la mise en place des espaces de distribution et de restauration	18h	35h
Accueillir, conseiller, servir la clientèle et encaisser	35h	70h
Total	53h	105h

RNCP38663BC04– Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels

Assurer la conduite du poste laverie vaisselle	7h	20h
Réaliser la plonge batterie	7h	20h
Effectuer le nettoyage des locaux et des matériels	8h	20h
Total	22h	60h

Dossier professionnel

Contractualiser le dossier professionnel	35h	53h
--	-----	-----

Délivrance d'une attestation individuelle de fin de formation –

Délivrance du Titre Professionnel sous condition de validation des CCP - Dispense de CCP sur présentation de justificatifs (modules déjà validés etc...) CERES

Durée de l'Apprentissage selon profil	1 An	2ans
Total Formation	406h	812h

Financement Contrat Apprentissage par OPCO possible selon conditions (100 % gratuit pour l'apprenti)