

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.

▶ [ÉQUIVALENCES PROPOSÉES PAR FRANCE COMPÉTENCES](#)

Prérequis

Conditions d'âge	non
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'ACPM » tous les mardis sans inscription	Heure : 10h00	Date : Entrées & sorties permanentes	Heure : Nous consulter

| Prise de rendez-vous individuel : sous 8 jours

| Durée totale : 781 heures

| Rythme hebdomadaire : En continu

| Formation en milieu professionnel : Stage de 175 heures

| 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)
- Accompagnement personnalisé vers l'emploi

Modalités d'évaluation aux examens

Entretien Tests Mise en situation Contrôle continu

Taux de réussite aux validations en 2024 : Nouveau Titre
Taux de satisfaction apprenants en 2024 : Nouveau Titre
Taux d'insertion professionnelle en 2024 : Nouveau Titre
Taux d'insertion dans le métier visé en 2024 : Nouveau Titre
Taux de rupture en 2024: Nouveau Titre
Taux d'interruption en 2024 : Nouveau Titre
Nombre d'Apprentis en 2024: Nouveau Titre

Lieu de formation

Marseille – 04 91 07 69 02 | hra@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 Employé Polyvalent de restauration (diplôme du Ministère du Travail, du Plein Emploi et de l'Insertion).

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	170 €
Découvrir et comprendre les techniques de préparation des légumes	17h	170€
Découvrir et comprendre les techniques de préparation des œufs, et des fonds et sauces	18h	180 €
Découvrir et comprendre les techniques de préparation des viandes, abats, volailles et poissons	35h	350 €
Découvrir et comprendre les techniques de préparation des entremets et pâtisseries	18h	180 €
Total	105h	1050 €

RNCP38663BC01 - Préparer et dresser des entrées et des desserts

Réaliser la mise en place des entrées et des desserts	124 h	1240 €
Assembler et dresser les entrées et les desserts	124 h	1240 €
Total	248 h	2480 €

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

Mettre en œuvre les techniques de base au poste chaud	35h	350 €
Réaliser des pâtes, sauces, crème et appareils	52h	520 €
Effectuer des remises en température des préparations culinaires élaborés à l'avance	35h	350 €
Assembler, assaisonner et dresser des préparations	17h	170 €
Total	139h	1390 €

RNCP38663BC03 - Accueillir, conseiller et servir la clientèle

Réaliser la mise en place des espaces de distribution et de restauration	18h	180 €
Accueillir, conseiller, servir la clientèle et encaisser	35h	350 €
Total	53h	530 €

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

Assurer la conduite du poste laverie vaisselle	7h	70 €
Réaliser la plonge batterie	7h	70 €
Effectuer le nettoyage des locaux et des matériels	8h	80 €
Total	22h	220 €

Dossier professionnel

Contractualiser le dossier professionnel	35h	350 €
--	-----	-------

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

Heures entreprise	175 h	Total 6020 €
Heures centre	406 h	812h



Note : Cette formation peut être prise en charge par France Travail, Région SUD, sous conditions d'éligibilité.

Financement OPCO

Financement CPF



ACPM Siège social : 48 avenue Marcel Delprat 13013 Marseille - <https://acpm.eu>

SIRET : 30238239500010 - N° déclaration d'activité : 93 13 00131 13

Mise à jour : 12/06/2024