

# Employé polyvalent de restauration

## Objectif de la formation

Cette formation a pour objectif de former des professionnels polyvalents capables de réaliser des préparations culinaires simples, de servir avec soin et d'assurer l'hygiène irréprochable des locaux et du matériel.

## Le métier

Grâce à sa polyvalence et à son sens du service, l'employé en restauration participe activement à l'expérience client et à la qualité perçue de l'établissement. Il prépare des plats simples avec précision, veille à leur présentation soignée et les sert avec courtoisie, en s'adaptant à chaque type de clientèle. Son rôle est essentiel pour garantir un service fluide, agréable et professionnel.

## Durée et tarifs

- 12 mois. Durées indicatives et ajustables en fonction des besoins des personnes.
- En Alternance (apprentissage ou professionnalisation), la formation est prise en charge par l'OPCO de l'entreprise.
- L'étudiant n'a aucun frais. Ni frais de dossier, ni frais de scolarité

## Objectifs pédagogique de la formation


- Être capable de réaliser des productions culinaires simple.
- Être capable de distribuer les productions avec un accueil adapté.
- Être capable de préparer les opérations de traitements des aliments.
- Être capable d'exécuter avec rigueur les techniques culinaires selon les types de plats.
- Être capable de dresser avec soin et esthétisme les productions selon les types de plats.
- Être capable de veiller et de contrôler la propreté des locaux et de l'ensemble du matériel.
- Être capable de nettoyer les locaux et les matériels et de réaliser la plonge.

Cette formation délivre le titre professionnel "Employé polyvalent en restauration " de niveau 3, enregistré au RNCP38663 - Titre professionnel de niveau 3 (CAP/BEP)

Cette formation prépare une insertion directe en emploi

Contrat d'apprentissage : Personnes jusqu'à 29 ans révolus

Contrat de professionnalisation : Personnes de 30 ans et +

 Lieu : directement en entreprise et notre plateforme dédiée au e-learning



Selon les places disponibles.



Débouchés : Employé polyvalent de restauration, Agent de restauration, Employé de cafétéria, Vendeur en point chaud.



Contact : [contact@programmes-trinity.fr](mailto:contact@programmes-trinity.fr) ou au 03 65 67 08 59