

EN SAVOIR PLUS

DIPLÔME
FORMATION

TP Employé polyvalent en restauration

(diplôme de niveau 3) - Code 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.

MODALITÉS D'ACCÈS/PRÉREQUIS :

☞ Apprentissage :

Conditions d'accès : Jeune âgé de 16 ans au moins. Cela concerne les personnes entrant dans leur 16^{ème} année (15 ans et un jour) qui ont terminé leur cycle du collège (brevet obtenu ou pas) et de moins de 30 ans (29 ans révolus) à la date de conclusion du contrat.

L'entrée en apprentissage au-delà de 29 ans révolus est possible pour :

- les travailleurs handicapés ;
- les sportifs de haut niveau ;
- les personnes ayant un projet de création ou de reprise d'entreprise.

Prérequis : Aucun

Modalités de recrutement : Préinscription, dossier de renseignement et entretien de recrutement

Délais d'accès : Rentrée tout au long de l'année

☞ Autres publics (reconversions professionnelles, contrat de professionnalisation, etc.) :

Conditions d'accès, prérequis, modalités de recrutement, délais d'accès : nous contacter pour étude de votre situation et détermination d'un parcours de formation adapté à vos besoins

Nos locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Contactez notre référente handicap pour l'étude de votre situation et la détermination d'un accompagnement et d'un parcours de formation adapté :

Emilie HERBOMEZ :

☎ 04.68.11.22.00

✉ e.herbomez@cfaï-aude.fr

DÉROULÉ DE LA FORMATION ET MODALITÉS

	Apprentissage	Autres publics
Durée de la formation	De 12 à 18 mois (de 400 à 600h)	Nous contacter pour étude de votre situation et détermination d'un parcours de formation adapté à vos besoins
Tarifs	Coût de la formation pris en charge intégralement par les opérateurs de compétences	
Modalités de formation	Alternance de séquences en présentiel et de mises en situation professionnelles dans le cadre de la FESTA	
Modalités d'évaluations	Evaluations diagnostiques, sommatives, formatives et certificatives (CCF et/ou ponctuel)	
Méthodes pédagogiques	Méthode expositive, démonstrative, active, interrogative	
Moyens pédagogiques	Espaces pédagogiques dédiés (salles de classes, centre de ressources multimédia, salles informatiques, plateaux techniques)	

EN SAVOIR PLUS

FORMATION

DIPLÔME

Certificateur :
Ministère Du travail du plein
emploi et de l'insertion

Date de l'enregistrement :
25/01/2024

Echéance de l'enregistrement :
04/06/2029

CMA Formation Narbonne
10 avenue du champ de Mars
11100 Narbonne

CO.00.02.11-36 du 22..07.26 (web)

➤ PROGRAMME DE FORMATION

BC01 - Préparer et dresser des entrées et des desserts

BC02 - Préparer et dresser des plats chauds et des produits
snacking

BC03 - Accueillir, conseiller et servir la clientèle

BC04 - Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels

Pour la possibilité de valider un ou plusieurs bloc(s) de
compétence(s), se rapprocher du secrétariat :

☎ 04.68.11.21.02

✉ recrutement@cm-aude.fr

➤ DÉBOUCHÉS

Poursuites d'études : L'obtention d'un titre professionnel permet
une insertion professionnelle rapide. Une poursuite d'étude est
également envisageable en fonction du projet professionnel de
chacun.

Perspectives métiers : Employé polyvalent de restauration • Agent
de restauration • Employé de restauration collective / employé de
cantine • Employé de cafétéria/employé de snack-bar • Equipier
polyvalent de restauration rapide/agent de restauration rapide •
préparateur • vendeur en point chaud

Retrouvez la fiche descriptive intégrale et l'ensemble des indicateurs
de cette certification sur [France compétence](#).

➤ LES + DE CMA FORMATION

- Zone d'activité économique dense
- Service orientation et accompagnement dédié à la mise en
relation avec nos entreprises partenaires
- Cafétéria
- Salles informatiques
- Programme mobilité ERASMUS+
- Accessibilité aux personnes à mobilité réduite

➤ INFORMATIONS ET CONTACTS

Cynthia TUDORET

Agent développeur

☎ 07.86.30.20.84

✉ c.tudoret@cm-aude.fr

Suivez l'actualité de CMA Formation sur notre site internet et nos réseaux sociaux



CMA FORMATION

📍 NARBONNE