



PROGRAMME DE LA FORMATION

- Intitulé officiel de la formation : **Employé Polyvalent en restauration**
- Validation prévue : Titre Professionnel
- Service de validation : DRIEETS
- Mode de validation : Epreuve ponctuelle
- Dates prévisionnelles des épreuves :
- Horaires : 8h30 – 12h00 et 13h00 – 16h30 du lundi au vendredi

Bénéficiaire :

Durée totale de l'action : 840 heures, dont :

630h de formation en centre

210h de stage en entreprise

- Parcours commun :

Parcours renforcé :

CALENDRIER DE REALISATION

Dates de réalisation prévues : du au

Congés : du au

OBJECTIFS :

- ⊕ Préparer et présenter les participants aux épreuves du Titre Professionnel d'Employé polyvalent en restauration et les doter des premières capacités professionnelles nécessaires à l'exercice du métier visé.

PUBLIC VISE :

- ⊕ Salariés et demandeurs d'emploi au projet confirmé dans le secteur de la restauration.

PRE-REQUIS SCOLAIRES ET PROFESSIONNELS

Le stage s'adresse à des personnes ayant :

- le niveau 3^{ème} ou équivalent en formation générale et/ou niveau A2-B1 en français
- un projet professionnel confirmé pour préparer un Titre Professionnel Employé polyvalent en restauration
- une aptitude au travail debout prolongé et aucune contre-indication médicale au port de charges lourdes

CONDITIONS D'ADMISSION et MODALITES D'INSCRIPTION

- ⊕ Réussir l'entretien et les tests de sélection
- ⊕ Bonne santé, souplesse dorsale, bonne vision et bon odorat
- ⊕ Aptitude au travail debout prolongé
- ⊕ Sur rendez vous

CONTENUS DETAILLES :

- ⊕ Formation technique en centre : **630** heures
- ⊕ Stage pratique en entreprise : **210** heures

L'action de formation comporte quatre modules :

- CCP 1.** Préparer et dresser des entrées et des desserts
- CCP 2.** Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking
- CCP 3.** Accueillir, conseiller et servir la clientèle
- CCP 4.** Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels

MOYENS PEDAGOGIQUES ET ENGAGEMENTS

- ⊕ Laboratoires pédagogiques équipés avec des postes individuels
- ⊕ Salle de commercialisation équipée
- ⊕ Salle multimédia pour la recherche action avec un poste individuel
- ⊕ Salles de cours pour les formations générales conformes selon les normes de l'E.N.
- ⊕ Centre de ressources et de documentation au service des formations
- ⊕ Equipe de formateurs qualifiés, expérimentés et spécialistes dans la préparation au CAP et au Titre professionnel
- ⊕ Individualisation des parcours de formation
- ⊕ Accompagnement individuel pour la recherche de stage et/ou d'emploi
- ⊕ Suivi personnalisé pendant la formation
- ⊕ Enquête satisfaction

Modalités d'évaluation des acquis : les acquis des stagiaires en cours de formation sont évalués au fur et à mesure de la progression pédagogique. Ces évaluations observent trois modalités :

- 1) Le contrôle ponctuel. Régulièrement, le formateur met en place une courte évaluation orale ou écrite des acquis, afin de vérifier et de s'assurer de la compréhension des

stagiaires. Cette évaluation permet au formateur de reprendre certains points non ou peu assimilés par le stagiaire et de continuer son programme avec sérénité.

2) Trois évaluations en cours de formation. Elles sont organisées à l'avance et se déroulent sous forme d'examen blanc. Elles servent à évaluer une étape de la formation et à noter les compétences et le travail fourni par les stagiaires. Les résultats sont reportés dans le livret d'évaluations des stagiaires et seront soumis au jury le jour de l'examen final. Après chaque évaluation, des entretiens individuels sont réalisés, afin de permettre aux formateurs de faire le point avec chaque stagiaire sur les acquis, mais aussi les compétences restant à consolider.

3) Un examen final. Il s'agit de l'épreuve finale de fin d'année que nous organisons sous la tutelle des services certificateurs.

METHODE PEDAGOGIQUE

L'équipe pédagogique d'IFE-BAT pratique la pédagogie par objectif associée au principe de l'alternance entre la théorie, la pratique et la formation professionnelle en entreprise. Ainsi, les chargés de formation découpent les contenus pédagogiques par modules et objectifs opérationnels et déterminent une progression qui vérifie progressivement les acquisitions des stagiaires. Il s'agit de la pédagogie en spirale qui reprend en résumé, les cours précédents et enchaîne avec le nouveau thème prévu. Ainsi le parcours de formation se construit étape par étape, en constante relation avec les objectifs envisagés dans le parcours de formation.

Nous pratiquons la pédagogie mixte. La formation se déroule en groupe (cours théoriques collectifs) et en individuel (ateliers de formation) et observe une alternance entre les cours en salle, les apprentissages dans les ateliers techniques et le travail en entreprise. Cette alternance permet aux stagiaires de donner du sens aux apprentissages théoriques et aux formateurs, de mesurer en permanence, la progression des stagiaires et l'écart qui les sépare du niveau recherché pour réussir les épreuves de la validation préparée.

Outre l'individualisation/différenciation de la démarche pédagogique et des prescriptions, le suivi pédagogique des stagiaires est individualisé. Au démarrage de la formation, chaque stagiaire est reçu en entretien par son formateur référent. L'objectif de cette rencontre est de permettre à l'intéressé de prendre connaissance des principes de déroulement des ateliers et des modules de formation.

Cet entretien constitue pour l'équipe pédagogique l'occasion de mesurer, outre le parcours antérieur et les centres d'intérêt, les contraintes dans lesquelles évolue le stagiaire, les difficultés particulières et enfin le degré le plus ou moins grand d'écart entre la représentation du stagiaire et la réalité de ses besoins. De plus, au cours de leur formation, les stagiaires sont reçus individuellement par leur formateur référent et ce dans l'objectif d'apprécier leur évolution dans le dispositif et d'anticiper les éventuelles difficultés qu'ils pourront rencontrer.

Les contenus pédagogiques et la durée des modules de formation sont également individualisés. L'évaluation initiale, puisqu'elle tient compte de la formation initiale et professionnelle du stagiaire, précise dans le contrat de formation, les besoins actuels de formation du stagiaire pour se qualifier dans le métier visé et obtenir la certification

visée. Ce principe va à l'encontre de la pédagogie uniforme qui dispense la même leçon, les mêmes exercices pour tous, au même moment.

De plus, grâce à cette modularisation de la formation, l'équipe pédagogique, dispense les contenus de formation en fonction des besoins et du rythme d'apprentissage des stagiaires. A cet effet, la durée des modules de formation est déterminée en fonction des besoins de formation de chaque stagiaire et non de façon linéaire et uniforme. A titre d'exemple, certains stagiaires feront plus d'atelier pratique ou d'enseignement technologie et moins ou pas du tout de remise à niveau. La démarche inverse est valable également.

En résumé, le principe pédagogique appliqué par les formateurs qui se rapproche fortement du principe de différenciation pédagogique, permet la prise en compte des individualités dans une démarche collective. La gestion de cette pédagogie repose essentiellement sur l'expérience et le savoir faire capitalisés par l'équipe pédagogique dans l'organisation et la conduite des parcours qualifiants.

Le métier d'employé polyvalent en restauration

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.

Selon les consignes de production, l'employé polyvalent en restauration réalise les opérations de prétraitement des denrées alimentaires. Il exécute avec rigueur et minutie les techniques culinaires adaptées à la réalisation des entrées, des plats chauds, des produits snacking et des desserts. Il assemble, goûte et assaisonne les préparations. Il remet en température les préparations culinaires élaborées à l'avance et conduit les cuissons minute en fonction de la demande du client. Il dresse les productions esthétiquement et avec soin dans les contenants adaptés.

La relation client est au centre de la mission de l'employé polyvalent en restauration, qui, par sa posture et sa connaissance de l'offre alimentaire représente les valeurs de l'établissement et contribue à la fidélisation de la clientèle. L'employé polyvalent en restauration contrôle la propreté des locaux et des équipements, assure la mise en place des postes de distribution, l'agencement de la salle de restaurant et l'approvisionnement des différents comptoirs en valorisant les produits.

Il accueille le client, le conseille, prend sa commande et le sert à table ou au comptoir. Il enregistre la commande et encaisse le montant des prestations. Il accueille tout type de clientèle en adaptant sa communication, et en prenant en compte les besoins du client en situation de handicap. En restauration collective scolaire ou médicosociale, il accompagne le convive pendant le repas et endosse un rôle d'éducateur des goûts et de découverte des produits.

L'employé polyvalent en restauration effectue le lavage de la batterie de cuisine et de la vaisselle et le nettoyage des surfaces et des locaux.

L'emploi varie en fonction des établissements, l'employé polyvalent en restauration peut participer aux phases d'approvisionnement des denrées. Lors de la réception, il contrôle les quantités et la qualité des produits et les range selon les règles. Il contribue au suivi régulier de l'état des stocks et en informe sa hiérarchie.

Ecocitoyen, acteur de la responsabilité sociétale de l'entreprise et de la politique nationale relative à l'alimentation, il lutte contre le gaspillage alimentaire. Il économise l'eau, le gaz et l'électricité. Il est vigilant quant à l'utilisation des consommables. Il réduit, trie et, dans certains établissements, valorise les déchets. L'employé polyvalent en restauration respecte les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie au travail. Il porte la tenue réglementaire et les équipements de protection individuelle. Organisé, il maintient son poste de travail propre et ordonné.

Il travaille seul ou en équipe sous l'autorité de son supérieur hiérarchique. L'employé polyvalent en restauration travaille en relation avec les autres membres de l'équipe, avec la clientèle et les personnels de livraison. Selon les établissements, il collabore avec d'autres professionnels (agents de service médico-sociaux, personnel enseignant, accompagnants des élèves en situation de handicap...).

L'employé polyvalent en restauration exerce dans des établissements de restauration commerciale (bistrot, brasserie, à thème, cafétéria, restauration rapide, boulangerie...), de restauration collective (travail, enseignement, hospitalier, médico-social) ou de catering aérien et ferroviaire.

L'employé polyvalent en restauration exerce son métier dans un environnement à risques, bruyant, chaud, humide, propice aux coupures, brûlures, glissades, chutes et variations de températures. Il est soumis à des contraintes physiques telles que la multiplication de gestes répétitifs, la station debout prolongée ainsi que le port de charge. Il fait preuve de réactivité et de résistance pour répondre à l'intensité du service (dit « coup de feu »). Son poste de travail peut être adapté en fonction de son handicap éventuel.

L'emploi s'exerce en horaires de jour comme de soirée, en continu ou en coupure et souvent les dimanches et jours fériés. L'activité peut varier en fonction des saisons et des zones géographiques. Elle offre de nombreuses possibilités de mobilité sur le territoire national.

MODULES DE FORMATION ET CONTENUS PEDAGOGIQUES

Module 1 (CCP 1 du Titre) : Préparer et dresser des entrées et des desserts.

Afin d'offrir à la clientèle des entrées et des desserts appétissants, équilibrés nutritionnellement et goûteux, l'employé polyvalent en restauration met en œuvre les techniques de base de la cuisine dans les règles de l'art.

En fonction des consignes de production et des fiches techniques, il met en place les denrées et les matériels nécessaires. Il réalise les opérations de prétraitement des denrées. Il procède au déconditionnement des produits. Il épluche, nettoie et désinfecte les végétaux et les taille. Il portionne les fromages, les poissons, les viandes, les charcuteries

et les préparations végétales. Il réalise les pâtes, sauces et appareils de base et conduit les cuissons nécessaires à la réalisation des entrées et des desserts.

Il respecte les fiches techniques, assemble les produits et les assaisonne. Il dresse les entrées et les desserts esthétiquement et avec soin dans les contenants adaptés. Il les réserve en attente du service et assure leur traçabilité.

Compétences professionnelles du CCP1 :

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

Module 2 (CCP 2 du Titre) : Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking.

Afin d'offrir à la clientèle des plats chauds et des produits snacking appétissants, équilibrés nutritionnellement et goûteux, l'employé polyvalent en restauration met en œuvre les techniques de base de la cuisine dans les règles de l'art.

En fonction des consignes de production et des fiches techniques, il met en place les denrées et les matériels nécessaires. Il réalise les opérations de prétraitement des denrées. Il procède au déconditionnement des produits. Il épluche, nettoie et désinfecte les végétaux et les taille. Il portionne les fromages, les poissons, les viandes, les charcuteries et les préparations végétales. Il réalise les pâtes, sauces et appareils de base.

Il conduit les cuissons nécessaires à la réalisation des plats chauds et des produits snacking, et remet en température les préparations culinaires élaborées à l'avance. Il réserve les préparations en attente du service et assure leur traçabilité. Il réalise des cuissons minute en fonction de la demande du client et dresse les plats chauds et les produits snacking esthétiquement et avec soin dans les contenants adaptés.

Compétences professionnelles du CCP 2 :

- Réaliser la mise en place des plats chauds et des produits snacking
- Assembler et dresser les plats chauds et les produits snacking

Module 3 (CCP 3 du Titre) : Accueillir, conseiller et servir la clientèle.

Afin d'offrir à la clientèle les conditions idéales pour apprécier l'instant repas, contribuer à sa satisfaction et à sa fidélisation, l'employé polyvalent en restauration met en place et approvisionne les espaces de distribution et de restauration. Il accueille le client, le conseille et le sert à table ou au comptoir.

En fonction des consignes de sa hiérarchie, il contrôle la propreté des espaces d'accueil, de distribution et de restauration. Il met en service et vérifie le bon fonctionnement des équipements (vitrines réfrigérées, buffets, fours, bains-marie, friteuse, gril...). Il met en place les matériels nécessaires au service et à la distribution. Il applique les techniques de merchandising pour approvisionner harmonieusement et rationnellement les vitrines, les espaces de libre-service et les postes de distribution. Il met en place les couverts, la vaisselle, les condiments, les boissons et le pain.

Il agence les espaces de restauration de façon accueillante, dresse les tables et alimente les consoles. Ambassadeur de son établissement, l'employé polyvalent en restauration place

la relation client au cœur de sa mission. Il adopte une posture de service adaptée au type de client et prend en compte les besoins du client en situation de handicap.

Il accueille et accompagne le client. Il lui présente l'offre commerciale, l'oriente dans ses choix, le conseille, lui propose des ventes additionnelles et prend sa commande.

Il prépare les éléments de la commande et sert le client à table ou au comptoir. Il procède à l'enregistrement numérique de la commande, édite la facture, l'encaisse et prend congé du client.

En fin de service, il effectue le débarrassage et la remise en état des différents espaces. Il applique la procédure de clôture de caisse et sécurise la recette selon les règles de l'établissement.

Compétences professionnelles du CCP 3 :

- Réaliser la mise en place des espaces de distribution et de restauration
- Accueillir et conseiller la clientèle
- Servir la clientèle et encaisser les prestations

Module 4 (CCP 4 du Titre) : Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels.

Afin d'assurer à la clientèle une prestation de qualité, garantir la sécurité sanitaire des productions et fluidifier le déroulement du service, l'employé polyvalent en restauration effectue le nettoyage et la désinfection de la vaisselle, de la batterie de cuisine, des matériels et des locaux.

Il met en place le poste laverie vaisselle et le poste plonge batterie en fonction des procédures. Il met en service et vérifie le bon fonctionnement des équipements de lavage. Lors de la conduite du poste laverie vaisselle, il effectue le dérochage des plateaux, classe la vaisselle, optimise le remplissage des paniers, pré-débarrasse avant lavage et alimente la machine en continu. Il contrôle la propreté de la vaisselle en sortie de machine et renouvelle la phase de lavage si nécessaire. A la plonge batterie, l'employé polyvalent en restauration pré-débarrasse avant lavage, lave, rince et sèche manuellement ou mécaniquement. Il contrôle la propreté des matériels et corrige le cas échéant. Il range la vaisselle et les matériels aux endroits appropriés en les protégeant des contaminations extérieures.

L'employé polyvalent en restauration nettoie et désinfecte les plans de travail, les matériels, les surfaces et les sols des locaux en respectant le plan de nettoyage et de désinfection de l'établissement. A l'issue de ces opérations, il procède à leur enregistrement.

Compétences professionnelles du CCP4 :

- Assurer la conduite du poste laverie vaisselle
- Réaliser la plonge batterie
- Effectuer le nettoyage des locaux et des matériels

STAGE PRATIQUE EN ENTREPRISE

La période d'application en entreprise fait l'objet d'un protocole tripartite (convention de stage) et d'un projet validé avec l'entreprise arrêtant des tâches précises à confier aux stagiaires. Pendant toute la durée du stage, les apprenants sont suivis et épaulés par un tuteur au sein de l'entreprise et par le responsable du placement et du suivi en entreprise du centre de formation.

Au cours du suivi en entreprise, la chargée des relations avec les entreprises évalue avec les employeurs, l'évolution des stagiaires dans l'exercice du métier, le degré de satisfaction des employeurs et les possibilités d'embauche au terme de la formation.

Les outils de suivi des périodes d'application en entreprise sont :

- La grille d'évaluation du stagiaire remplie par le tuteur en entreprise
- Le rapport de stage rempli par le stagiaire
- Les rapports de visites de la chargée des relations avec les entreprises

Nom du signataire :

Qualité :

Cachet et signature

Version du 21 juin 2024_V1_STANDARD