L'apprentissage mixte ou « Blended »

TP EMPLOYÉ POLYVALENT EN RESTAURATION – RNCP38663

Ce programme est en conformité avec la fiche RNCP 38663 qui certifie le niveau 3 (équivalent CAP/BEP) et assure une formation polyvalente, pratique et conforme aux exigences professionnelles actuelles, parfaitement adaptée à une entreprise de restauration à emporter et sur place souhaitant embaucher un apprenti en alternance.

CERTIFICATION PROFESSIONNELLE

OBJECTIFS

- Acquérir les techniques culinaires de base (préparation, assemblage, dressage des entrées, plats chauds, desserts, et produits snacking)
- Maîtriser la posture et le service client en restauration
- Assurer l'hygiène et la sécurité alimentaire selon la norme HACCP
- Gérer les espaces de restauration, la prise de commande client et fournisseur
- Développer des compétences en relation client et en vente

PARTICIPANTS CONCERNES

- Demandeurs d'emploi.
- Salariés.

Pré requis :

- Niveau scolaire souhaité : niveau 3e ou maîtrise des savoirs de base en français et mathématiques (lecture, compréhension, calcul).
- Âge minimum : 16 ans pour entrer en apprentissage, ou 18 ans pour les parcours classiques en formation continue, avec certaines exceptions pour les personnes en situation de handicap ou sous statut particulier.
- Projet professionnel confirmé : il est recommandé d'avoir un projet métier dans la restauration, validé lors d'un entretien ou d'un bilan de positionnement.
- Bonne condition physique : capacité à travailler debout, à porter des charges légères et à suivre le rythme de la restauration.
- Motivation et aptitude à travailler en équipe : capacité à s'intégrer dans un environnement professionnel dynamique.

NOS METHODES DE TRAVAIL

- Mise en situation professionnelle pratique (préparation, dressage, service)
- Évaluation de la posture professionnelle et de la relation client
- Contrôle des connaissances théoriques (hygiène, sécurité, organisation)

LES + DE NOTRE FORMATION

- Utilisation pratique de la plateforme LMS pour :
  - Saisir les activités réalisées par le stagiaire.
  - Suivre la progression des compétences via des tableaux de bord.
  - Échanger avec le formateur pour ajuster le parcours.
  - Archiver les documents et évaluations.
- Attestation de formation.

DUREE

Durée / 12 mois
Organisation : Alternance 1 jour centre / 4 jours entreprise par semaine
Environ 364 heures de formation en centre
Environ 1456 heures de pratique en entreprise
Tarif : 4 999 € / Personne

PROGRAMMES

Techniques culinaires de base

- Préparation et assemblage des entrées, desserts, et hors-d'œuvre
- Réalisation de grillades, remise en température des plats cuisinés à l'avance
- Techniques pour préparation de barquettes à emporter
- Hygiène lors de la préparation

Service en salle et relation client

- Accueil et conseil aux clients
- Prise de commande et service en salle
- Encaissement et gestion de la relation client
- Communication et gestion des réseaux sociaux (complément possible)

Organisation et gestion des espaces de distribution

- Mise en place du poste de travail et du point de vente
- Gestion des flux clients et réapprovisionnement

Hygiène et sécurité alimentaire (HACCP)

- Application des règles d'hygiène en restauration
- Gestion des déchets et nettoyage
- Sécurité au travail

Gestion fournisseur

- Prise de commande fournisseur (boissons, produits)
- Réception et règles de stockage

Travaux pratiques et mises en situation

- Préparation et dressage en conditions réelles
- Simulation de prise de commande, vente, et gestion client
- Suivi et évaluation continue par maître d'apprentissage et formateur