

# PROGRAMME DE FORMATION :

## Employé polyvalent en restauration



Rejoignez notre formation professionnelle pour développer vos compétences et faire évoluer votre carrière. Animée par des experts, elle vous apportera des méthodes concrètes, des tendances actuelles et des bonnes pratiques directement applicables.

Grâce à des sessions interactives et des ateliers pratiques, vous apprendrez efficacement tout en échangeant avec d'autres participants.

# PROGRAMME DE FORMATION :

## Employé polyvalent en restauration

### Présentation de la formation

- Dans un contexte de forte demande en personnel qualifié dans les métiers de bouche, la formation Employé Polyvalent en Restauration prépare des professionnels opérationnels capables d'intervenir en production culinaire, en service et en entretien, dans tout type d'établissement de restauration.

### Public cible

- Demandeurs d'emploi souhaitant s'insérer dans les métiers de la restauration
- Personnes en reconversion professionnelle avec un projet validé dans la restauration
- Salariés en poste souhaitant se qualifier ou évoluer (plan de développement des compétences)
- Jeunes adultes

### Prérequis

- Maîtrise du français oral et écrit (niveau A2 minimum)
- Aptitude physique liée au métier : station debout prolongée, port de charges, exposition à la chaleur et au bruit
- Motivation confirmée pour les métiers de la restauration
- Aucun diplôme spécifique requis

### Objectifs de la formation

- Préparer, assembler et dresser des entrées et des desserts conformément aux fiches techniques
- Réaliser des plats chauds et des produits snacking en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Accueillir, conseiller et servir la clientèle en adaptant sa communication à tout type de public, y compris les personnes en situation de handicap
- Conduire le poste laverie et assurer le nettoyage des locaux et matériels selon le plan de maîtrise sanitaire (HACCP)
- Participer à la réduction du gaspillage alimentaire et à la démarche éco-responsable de l'établissement
- S'intégrer dans un environnement professionnel de restauration commerciale ou collective

## Contenu de la formation

### BLOC 1 : PRÉPARER ET DRESSER DES ENTRÉES ET DES DESSERTS

- Mise en place et organisation du poste
- Techniques de préparation des entrées froides et chaudes
- Techniques de préparation des desserts

### BLOC 2 : PRÉPARER ET DRESSER DES PLATS CHAUDS ET PRODUITS SNACKING

- Cuissons et techniques de base
- Snacking et restauration rapide
- Plonge batterie et hygiène du poste

### BLOC 3 : ACCUEILLIR, CONSEILLER ET SERVIR LA CLIENTÈLE

- Mise en place de l'espace de distribution
- Relation client et accueil
- Spécificités de la restauration collective

### BLOC 4 : RÉALISER LA PLONGE ET LE NETTOYAGE DES LOCAUX ET MATÉRIELS

- Conduite du poste laverie
- Nettoyage et désinfection des locaux

### ÉVALUATION ET CONSOLIDATION

- Révisions générales
- Études de cas
- Évaluations théoriques
- Évaluation pratique terrain

# PROGRAMME DE FORMATION :

## Employé polyvalent en restauration

### Moyens pédagogiques

- Apports théoriques interactifs (cours, supports projetés, fiches techniques)
- Travaux pratiques en cuisine professionnelle (ateliers de production guidés)
- Travaux pratiques en salle de restaurant (service réel ou simulé)
- Études de cas et situations professionnelles simulées
- Jeux de rôle : accueil client, gestion d'une réclamation, situation de service
- Évaluations formatives régulières par bloc (QCM, etc)
- Accompagnement individualisé et soutien personnalisé

### Durée et organisation

- **Durée totale** : 380 heures (10 semaines)
- **Rythme** : 7h /jour ; 35h / semaine - du lundi au vendredi (hors week-end et jours fériés).
- **Horaires** : 9h00 - 17h00
- Formation en présentiel ou mixte
- Alternance théorie / pratique

### Modalités d'accès

- Inscription via organisme de formation
- Financement possible via OPCO ou Pôle emploi
- Entrées possibles toute l'année (selon sessions)