

TITRE PROFESSIONNEL EMPLOYÉ POLYVALENT DE RESTAURATON

RNCP 38663

100 % en alternance (apprentissage ou professionnalisation)

0615981525



Contact@data-evo.fr



Bureaux à Villebon



455 heures de formation

CERTIFICATION



niveau 3 CAP



À PROPOS



FORMATIONS

La formation Employé Polyvalent forme des professionnels capables d'intervenir sur l'ensemble des activités opérationnelles d'une structure, en s'adaptant aux besoins quotidiens de l'entreprise. Au cœur du fonctionnement des organisations, l'employé polyvalent assure l'accueil et la relation client, participe à la gestion des stocks, à la préparation des commandes, à l'entretien des espaces et au respect des procédures internes. Grâce à sa polyvalence, son sens de l'organisation et sa capacité à travailler en équipe, il contribue directement à la qualité du service, à la satisfaction des clients et à l'efficacité globale de l'entreprise, devenant un acteur clé du bon déroulement des activités.

PUBLIC VISÉ

Cette formation s'adresse à toute personne souhaitant évoluer ou se reconvertis vers les métiers de l'assistanat de gestion et de coordination.

Elle est accessible:

- Aux jeunes de 16 à 29 ans révolus dans le cadre d'un contrat d'apprentissage,
- Aux personnes en reconversion professionnelle via un contrat de professionnalisation,
- Aux entreprises souhaitant former un collaborateur aux compétences en gestion administrative, coordination d'équipe et communication professionnelle.

CE QUE NOUS OFFRONS

- Une formation professionnalisante délivrant un titre reconnu par l'Etat (RNCP niveau 3).
- Un accompagnement sur mesure du CFA DATA-EVO pour les apprentis et les entreprises partenaires.
- Des mises en situation concrètes : études de cas, simulations logistiques et évaluations pratiques.
- Des modules essentiels : réception et stockage, préparation de commandes, expédition et gestion des flux.
- Une collaboration étroite avec les entreprises pour favoriser l'alternance et l'insertion professionnelle durable.

Tronc commun :

- Culture de la restauration commerciale et collective
- Communication professionnelle et esprit d'équipe
- Hygiène alimentaire (HACCP), traçabilité et plan de maîtrise sanitaire
- Sécurité des personnes et des biens
- Écoresponsabilité et gestion durable en restauration
- Sensibilisation au handicap et inclusion

Bloc 1 – Préparer des productions culinaires et les mettre en valeur :

- Réaliser des préparations culinaires simples : entrées, plats, desserts
- Appliquer les techniques de découpe, cuisson, dressage
- Approvisionner son poste de travail en contrôlant DLC/DLUO
- Respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Présenter les préparations en vitrine ou en libre-service

Bloc 2 – Accueillir la clientèle et participer au service

- Accueillir, guider et informer les clients
- Mettre en place la salle, les couverts, les bacs et présentoirs
- Participer au service en salle ou au self-service
- Utiliser les outils de caisse et encaisser les paiements
- Veiller à la satisfaction client et à un bon climat relationnel

Bloc 3 – Réaliser les opérations de remise en état des locaux et du matériel:

- Nettoyer et désinfecter le matériel, les équipements et les locaux
- Trier les déchets et appliquer les démarches de développement durable
- Respecter les règles de stockage et de conservation alimentaire
- Assurer le réapprovisionnement des zones de service
- Suivre les procédures de contrôle qualité et de sécurité

MODALITÉS ET CERTIFICATION

- Évaluations :
 - Mises en situation professionnelles
 - Tests pratiques encadrés
 - Quiz théoriques et études de cas
- Validation finale :
 - Dossier professionnel (DP)
 - Entretien technique devant le jury
 - Mise en situation professionnelle reconstituée

chez DATA-EVO, on ne prépare pas juste un diplôme, on prépare votre réussite professionnelle