

TITRE PROFESSIONNEL EMPLOYÉ(E) POLYVALENT(E) EN RESTAURATION

RNCP 38663

OBJECTIFS :

- ✓ Maîtriser les compétences nécessaires à l'exercice du métier
- ✓ Valider le Titre Professionnel de niveau 3, certifié par le Ministère du Travail

**DÉBUT DE FORMATION
EN ALTERNANCE FÉVRIER 2025**



Programme de la Formation :

- **Bloc 1 :** (160 H)
Préparer des productions culinaires simples et des boissons.
- **Bloc 2 :** (160 H)
Accueillir, orienter et conseiller le client.
- **Bloc 3 :** (110 H)
Participer au nettoyage et au maintien en état des locaux et équipements.



Modalités d'Evaluation :

- Mises en situation professionnelle.
- Présentation de projets réalisés en amont.
- Entretiens techniques et finaux.



Compétences Acquises :

- Mise en place des espaces de distribution et de restauration.
- Préparation de mets simples (*froids et chauds*).
- Accueil, conseil, et service clientèle.



Débouchés Professionnels :

- Employé(e) polyvalent(e) de restauration rapide.
- Agent de restauration.
- Employé(e) de restauration collective.



12 mois
420 H de formation
en centre



Lieu de la formation
Mamoudzou



Niveau 3
équivalent CAP



Accessibilité

aux personnes en situation de handicap.
Nous contacter.



FINANCEMENT :

- **Candidat : Prise en charge à 100%**
- **Entreprise : 0%** de reste à charge

(base de 7 827€ pour un contrat
d'apprentissage).