

EMPLOYÉ(E) POLYVALENT(E) EN RESTAURATION

Titre Professionnel de Niveau 3 (équivalent CAP/BEP) – Code ROME : G1603

Code RNCP : 38663 – Publication : 25/11/2022 | Certificateur : MINISTÈRE DU TRAVAIL DU PLEIN EMPLOI ET DE L'INSERTION



* PUBLIC CONCERNÉ

- Personne en Situation de Handicap (PSH)

* PREREQUIS

- Reconnaissance « Travailleur Handicapé » (RQTH) délivrée par la MDPH (Maison Départementale des Personnes Handicapées)
- Savoir lire et écrire
- L'emploi implique la station debout, de fréquentes allées et venues ainsi que des manutentions. Il peut être soumis à des périodes d'activités soutenues
- Port de charge de 6-10kg

* MODALITÉS D'INSCRIPTION

- Accès par prescripteur (MDPH) après accord d'orientation (ORP)
- Délai d'accès en continu selon positionnement de la liste d'attente et des places disponibles

* DURÉE

- Durée totale : 12 mois

* PLUS D'INFO

Secrétariat

04 91 18 56 00 | crplarouguiere@formationmetier.fr

Carine PAUWELS

cpauwels@formationmetier.fr

Référent Handicap : Bertrand CHAMBIN

bchambin@formationmetier.fr

► LE RÔLE D'UN(E) EMPLOYÉ(E) POLYVALENT(E) EN RESTAURATION

Assurer la fonction d'aide en cuisine, la distribution aux linéaires de self-service, snacking, le service "brasserie" en salle, la plonge manuelle et en machine, l'entretien des locaux.

S'insérer rapidement et efficacement dans une équipe de cuisine ou de salle, ou dans une équipe de restauration.

Travailler indifféremment en restauration commerciale (cafétéria, restaurant à thème) ou sociale (hôpitaux, restaurant scolaire), ou entreprises de transport.

Mener à bien des activités de service à table, au comptoir, ou en salle dans un self-service.

► INFORMATIONS PRATIQUES



Financement

Les frais sont pris en charge par divers organismes d'Assurance Maladie (hors repas)



Lieu

101 Bd des Libérateurs
13011 MARSEILLE



Capacité d'accueil

Groupe de **10 personnes** sur 2 entrées par an



Accessibilité

Accès transport en commun
- Bus N°10, arrêt Les Caillols
- Bus N°91, arrêt Les Caillols
Accès PMR



Format

Formation continue



Organisation

35h hebdomadaires sur site
- Alternance Théorie / Pratique
- Période en entreprise : 14 semaines

► DOMAINES PROFESSIONNELS

- **CCP1** : Préparer et dresser des entrées et des desserts
- **CCP2** : Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking
- **CCP3** : Accueillir, conseiller et servir la clientèle
- **CCP4** : Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels

Les Certificats de Compétences Professionnelles (CCP) du Titre Professionnel répondent aux exigences du REAC

► APTITUDES A L'EMPLOI

- Organisation, disponibilité
- Goût du travail en équipe
- Bonne présentation, gestion du stress
- Aptitudes relationnelles
- Station debout permanente

► MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Contrôle continu des acquis
- Evaluation en Cours de Formation par Activité-Type
- Dossier Professionnel à présenter lors de l'examen final

► CONDITIONS DE VALIDATION

L'obtention du titre professionnel délivré par le Ministère du Travail est conditionnée par la présentation à l'examen final.
La session de validation du titre professionnel clôture la formation, en présence d'un jury de professionnels.

L'examen comprend :

- **Mise en situation de 3h30** permettant d'évaluer chaque bloc de compétences (CCP) conformes au référentiel de certification (RC) du titre professionnel
- **Entretien final de 15 minutes** avec les membres du jury
- **Validation de l'ensemble des CCP** et de l'entretien final permettant l'obtention du titre professionnel

* MOYENS PÉDAGOGIQUES ET ACCOMPAGNEMENT

- Plateau technique professionnel agréé par la DREETS
- Formateur référent qualifié Formation Pour Adultes
- **Service médico-psycho-social** (Médecin, Infirmière, Psychologue du travail, Assistante sociale, Diététicienne)
- **Chargée de relations entreprises** en appui pour les Périodes d'Application en Entreprise et la Dynamique de Recherche d'Emploi
- **Des réunions de synthèse** sont organisées avec chaque bénéficiaire tout au long du parcours de formation pour suivre la progression selon les objectifs fixés, définir les étapes à venir, les moyens à mettre en œuvre, les aides à mettre en place et ajuster le projet professionnel

► QUELQUES CHIFFRES

TAUX DE RÉUSSITE : 2025 : 100% | 2024 : 100%

TAUX D'INSERTION : 2025 : NC | 2024 : 50%

* EMPLOIS POTENTIELS

- Employé(e) de restauration de collectivité
- Cantine, hôpital, brasserie, cafétéria
- Plongeur

* POURSUITE D'ÉTUDES

- Personnel de cuisine spécialisé
- Mentions complémentaires (cuisinier, traiteur, pâtissier)

* SECTEUR D'ACTIVITÉ

- Restauration collective sociale ou restauration commerciale

