

EMPLOYÉ POLYVALENT EN RESTAURATION (EPR)

100% en Alternance

Public :

contrat d'apprentissage pour les personnes jusqu'à 29 ans révolus, et contrat de professionnalisation pour les personnes de 30 ans et plus.

Formation :

Titre professionnel de niveau 3 – RNCP n°38663, proposé en 1 an avec une durée ajustable selon les besoins, sans prérequis, et avec des modalités d'évaluation accessibles à tous.

Lieu de la formation :

Oxademy, 2-4 Bd du Général de Gaulle, 94270 Le Kremlin-Bicêtre.

À propos

Cette formation délivre le titre professionnel "Employé polyvalent en restauration" de niveau 3, enregistré au RNCP n°38663, valable jusqu'au 04/06/2029, délivré par :
Le Ministère du Travail, du Plein Emploi et de l'Insertion

Modalité de la formation

- Présentiel ou Distanciel

Modalités d'évaluation

- ECF : évaluations passées en cours de formation
- Évaluations des acquis tout au long du parcours :
- Mises en situation
- Études de cas
- Quiz
- Délibération du jury sur la base du :
- Dossier Professionnel (DP)
- Résultats aux épreuves de la session d'examen
- Évaluation satisfaction : enquête stagiaire

Handicap

Sur entretien uniquement afin d'évaluer les aménagements à prévoir.



Modalités et délais d'accès à la formation

- Les modalités comportent : un entretien individuel ou collectif physiquement ou à distance
- Selon les places disponibles. Contactez nous pour plus d'informations

Durée et tarif

La formation dure 12 mois, ajustables selon les besoins.

En alternance (apprentissage ou professionnalisation), elle est entièrement prise en charge par l'OPCO de l'entreprise. L'étudiant n'a aucun frais : ni frais de dossier, ni frais de scolarité.

Objectifs de compétences

- Réaliser des préparations culinaires simples, les dresser et les distribuer avec un accueil adapté ; appliquer les techniques culinaires, préparer et traiter les aliments, assurer la propreté des locaux et du matériel, et effectuer la plonge.

Modalités et délais d'accès à la formation

- L'entretien peut être individuel ou collectif, selon vos besoins.
- Il se déroulera physiquement ou à distance, en fonction de vos disponibilités.
- La participation dépendra des places disponibles, alors inscrivez-vous rapidement.
- Vous avez le choix entre un entretien individuel ou collectif, qui pourra se faire physiquement ou à distance, selon les places disponibles.

Moyens pédagogique

- Formation modulaire
- Entretiens pédagogiques
- Vidéos, documents PDF
- Accès à la plateforme e-learning
- Lives avec le référent pédagogique

Méthodes pédagogiques

Une pédagogie orientée projet, avec mises en situation pratiques et immersives permettant aux apprenants d'être acteurs de leur apprentissage.

Programme détaillé y compris la modularisation

JOUR 1 — Journée d'intégration

Présentation de la formation, certification, livrables, environnement professionnel.

INTRODUCTION : Module U1 : Le comportement écoresponsable. Objectif : Inclure des pratiques écoresponsables

Module U2 : Le volet handicap Objectif : Inclure le handicap dans ses pratiques professionnelles.

BLOC 1 : Préparer et dresser des entrées et des desserts

Module CP1 : Réaliser la mise en place des entrées et des desserts

Module CP2 : Assembler et dresser les entrées et les desserts

BLOC 2 : Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking

Module CP3 : Réaliser la mise en place des plats chauds et des produits snacking

Module CP4 : Assembler et dresser les plats chauds et les produits snacking

BLOC 3 : Accueillir, conseiller et servir la clientèle

Module CP5 : Réaliser la mise en place des espaces de distribution et de restauration

Module CP6 : Accueillir et conseiller la clientèle

Module CP7 : Servir la clientèle et encaisser les prestations

BLOC 4 : Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels

Module CP8 : Assurer la conduite du poste laverie vaisselle

Module CP9 : Réaliser la plonge batterie

Module CP10 : Effectuer le nettoyage des locaux et des matériels

Le titre EPR (niveau 3) s'obtient en validant les 4 blocs de compétences, chacun pouvant être acquis séparément en CCP : entrées/desserts, plats chauds/snacking, accueil/service, plonge/nettoyage. Les CCP sont cumulables pour obtenir le titre complet.



<https://seooxademy.fr/>



01.84.23.14.68

HORAIRES

Notre équipe vous accueille du lundi
au vendredi de 9h00 - 18h00