



# Programme Titre Pro

## Employé polyvalent de restauration

---

## CONTEXTES & BESOINS

Afin d'attirer un plus grand nombre d'apprentis dans le secteur de la restauration, notre centre de formation s'engage à fournir un environnement d'apprentissage exceptionnel. Nous mettons en place des initiatives innovantes et des programmes de formation de haute qualité, adaptés aux besoins des jeunes et aux exigences du marché. Voici les principaux prérequis que nous offrons :

### 1. Amélioration des Conditions de Travail

Horaires Flexibles et Adaptés : Nous travaillons en étroite collaboration avec les entreprises partenaires pour offrir des horaires de travail flexibles, permettant aux apprentis de concilier vie professionnelle et vie personnelle de manière équilibrée.

Environnement de Travail Positif : Notre centre de formation s'assure que chaque apprenti évolue dans un environnement respectueux et motivant. Des initiatives pour garantir la sécurité et le bien-être au travail sont mises en place.

### 2. Rémunération et Avantages

Salaire Compétitif et Avantages : Nos apprentis bénéficient de rémunérations attractives et de nombreux avantages tels que des repas pris en charge, des primes de performance et des réductions sur les services offerts par nos entreprises partenaires.

### 3. Valorisation et Promotion des Métiers de la Restauration

Campagnes de Communication Inspirantes : Nous lançons des campagnes de communication dynamiques pour revaloriser les métiers de la restauration, en mettant en avant les réussites et les parcours inspirants de nos anciens apprentis.

Journées Portes Ouvertes : Notre centre de formation organise régulièrement des journées portes ouvertes et des événements de découverte pour permettre aux jeunes de rencontrer

des professionnels et de découvrir les métiers de la restauration de manière concrète et engageante.

#### 4. Formation et Développement Professionnel

Programmes de Formation de Haute Qualité : Nous proposons des programmes de formation modernes et innovants, incluant des stages pratiques et des modules spécialisés. Nos formateurs expérimentés utilisent des techniques pédagogiques avancées pour garantir une formation de qualité.

- Mentorat et Accompagnement Personnalisé : Chaque apprenti bénéficie d'un mentorat personnalisé avec des professionnels chevronnés, qui les guident et les soutiennent tout au long de leur parcours.

#### 5. Soutien aux Entreprises

- Aides Financières et Logistiques : Nous apportons un soutien financier et logistique aux entreprises qui embauchent et forment nos apprentis, afin de faciliter leur intégration et d'encourager l'embauche.
- Réseaux de Partenariat Solides : Grâce à nos partenariats solides avec les écoles, les centres de formation et les entreprises, nous facilitons le placement des apprentis et assurons une formation en adéquation avec les besoins du marché.

#### 6. Stabilité et Perspectives de Carrière

- Évolution de Carrière et Spécialisation : Nos programmes de formation offrent des parcours de carrière clairs et évolutifs, avec des possibilités d'avancement et de spécialisation au sein du secteur de la restauration.
- Sécurité et Stabilité de l'Emploi : Nous œuvrons pour garantir une stabilité de l'emploi en restaurant la confiance dans le secteur, en particulier à travers des mesures de soutien en cas de crise.

En mettant en avant ces prérequis, notre centre de formation s'affirme comme un acteur clé dans la promotion et la valorisation des métiers de la restauration. Nous sommes déterminés à offrir à nos apprentis les meilleures conditions pour réussir et s'épanouir dans leur carrière professionnelle.

---

## Objectifs opérationnels

### Titre professionnel Employé Polyvalent de Restauration - RNCP38663

#### *Préparer et dresser des entrées et des desserts*

- Réaliser la mise en place des entrées et des desserts
- Assembler et dresser les entrées et les desserts
- Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking

- Réaliser la mise en place des plats chauds et des produits snacking
- Assembler et dresser les plats chauds et les produits snacking

### *Accueillir, conseiller et servir la clientèle*

- Réaliser la mise en place des espaces de distribution et de restauration
- Accueillir et conseiller la clientèle
- Servir la clientèle et encaisser les prestations

### *Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels*

- Assurer la conduite du poste laverie vaisselle
- Réaliser la plonge batterie
- Effectuer le nettoyage des locaux et des matériels

### **Public Concerné**

- Jeunes Résidents
- Jeunes locaux
- Professionnel en Reconversion

---

# Pré-requis pour intégrer la formation des Apprentis dans la Restauration

Pour attirer et former efficacement des apprentis dans le secteur de la restauration, il est essentiel de définir des prérequis clairs. Ceux-ci garantiront que les candidats disposent des compétences de base et de la motivation nécessaires pour réussir dans ce domaine exigeant. Les prérequis suivants sont indispensables :

## 1. Âge Minimum

16 Ans : Les candidats doivent être âgés d'au moins 16 ans. Cet âge minimum est fixé pour s'assurer que les apprentis possèdent une maturité suffisante pour affronter les exigences du métier et qu'ils respectent les réglementations légales en vigueur concernant le travail des jeunes.

## 2. Autonomie avec les transports

Capacité à se déplacer : Les candidats doivent démontrer leur autonomie en matière de transports, ce qui inclut la capacité à se déplacer de manière autonome pour se rendre sur leur lieu de travail et revenir à leur domicile.

Résidence : Idéalement, les apprentis devraient résider dans les environs de Ganges et Le Vigan. Cette proximité géographique permet de réduire les contraintes de transport et

d'assurer une meilleure ponctualité et régularité au travail.

### 3. Motivation et Engagement

Entretien d'Évaluation : La motivation des candidats sera évaluée lors d'un entretien préalable. Cet entretien permettra de vérifier leur intérêt réel pour le métier de la restauration, leur compréhension des défis associés, et leur volonté de s'engager pleinement dans cette voie professionnelle.

Passion pour la Cuisine et le Service : Les candidats doivent montrer une passion pour la cuisine, la gastronomie, et le service à la clientèle, éléments essentiels pour réussir et s'épanouir dans le secteur de la restauration.

### 4. Aptitudes personnelles

Dynamisme et Résilience : Les apprentis doivent démontrer une capacité à travailler dans un environnement rapide et parfois stressant, tout en maintenant une attitude positive et professionnelle.

Esprit d'Équipe : Le travail en restauration nécessite une excellente collaboration avec les collègues. Les candidats doivent être capables de travailler efficacement en équipe, de communiquer clairement et de soutenir leurs coéquipiers.

### 5. Conditions physiques

Bonne Condition Physique : Le métier de la restauration est physiquement exigeant. Les candidats doivent être en bonne condition physique pour pouvoir supporter de longues heures debout, porter des charges lourdes, et accomplir des tâches répétitives avec précision et efficacité.

### 6. Disponibilité

Horaires Flexibles : Les apprentis doivent être prêts à travailler selon des horaires flexibles, incluant les soirées, les week-ends, et les jours fériés, en fonction des besoins de l'établissement.

En établissant ces prérequis, les entreprises de restauration peuvent s'assurer que les apprentis recrutés sont bien préparés pour répondre aux exigences du métier et qu'ils disposent des qualités nécessaires pour réussir et évoluer dans ce secteur dynamique et enrichissant.

**Expérience** : Avoir fait minimum une immersion positive dans une cuisine.

---

## Programme détaillé

## Méthodes mobilisées

- Cours théoriques et pratiques
  - Supports de formation, la législation, fiches pratiques
- 

## Modalités d'évaluation

Mises en situation orales avec résultats sur dossier d'évaluation en cours de formation selon les critères des passages d'examen.

Préparation aux examens en continu

---

## Modalités de suivi en entreprise

Immersion dans le dossier d'admission.

RDV mensuel avec l'employeur visé pour évaluer les missions réalisées et le niveau des apprentis.

---

## Moyens techniques

En présentiel :

- Salle de cours
- Plateau technique habilité pour des jurys de TP

*Équipements nécessaires : non*

---

## Intervenants

Critères de compétences :

- Diplômes : minima CAP Cuisine
- Expérience : > 5 ans en restauration classique (restaurant)
- Pédagogie : expérience de formateur avec différents publics

David BRESSON - Éducateur Technique Spécialisé Cuisine :

Réalisations culinaires et pâtisseries, gestion des stocks, approvisionnement, rédaction des menus, mise en place du plan de maîtrise sanitaire, accompagnement et formation professionnelle des mineurs délinquants et des mineurs non accompagnés. Référent formateur RSFP. Jury du Titre Professionnel de cuisinier.

Sandrine BOURELY - Chef de Cuisine :

Educatrice technique et Chef de Cuisine Centre Louis Defond, création de menu en fonction de la disponibilité des ingrédients saisonniers et des événements locaux. Réalisation des commandes hebdomadaires auprès des fournisseurs locaux et en centrales d'achats. Élaborer et distribuer les repas en respectant les règles d'hygiène (HACCP) et de sécurité de la restauration collective. Gestion d'une brigade composée de deux cuisiniers et six apprentis en cuisine apprenante pour 60 repas journalier. Gestion des stocks de produits et de marchandises. Encadrement et formation des apprentis en cuisine apprenante.

---

## Modalités et délais d'accès

L'inscription se fait par dossier d'inscription, à cela s'ajoute un entretien de motivation et de connaissance, et il faut rajouter une période d'immersion positive.

L'inscription sera prise en compte au plus tard 45 jours avant le début de la formation.

---

## Accessible aux personnes en situation de handicap

Pour les personnes concernées, nécessitant un aménagement de la formation, une étude de faisabilité sera faite pour adapter les locaux, les modalités pédagogiques et l'animation de la formation en fonction de la situation de handicap annoncée.

Merci de le signaler le plus en amont possible.

---

## Validation partielle possible par blocs de compétences

- Préparer et dresser des entrées et des desserts
- Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking
- Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels
- Accueillir, conseiller et servir la clientèle
- Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels

---

# Durée

Durée : période de 12 mois soit 1 607 h dont 402 h en centre

---

# Tarif

7 827 € net de taxe par stagiaire

---

# Formation certifiante

- Libellé exacte de la certification : TP [Employé polyvalent de restauration](#)
- Code RNCP/RS : RNCP38663
- Nom du certificateur : Ministère du travail
- Date d'enregistrement de la certification : 04/06/2029

Ou lien vers France compétences :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38663/#anchor6>

**Nos résultats** : 100% d'obtention du Titre Pro en 2023 / 2024 sur personnes formées (4 candidatures)

**Suite de parcours possible** : Titre Pro Cuisine, CAP Cuisine

- Taux d'insertion :
  - Taux d'interruption :
- 

# Personnes à contacter

**Administratif** : Françoise MAUDUIT

secretariat@centrelouisdefond.fr – 04 67 81 04 71

**Pédagogie** : Hervé BLOIS

h.blois@centrelouisdefond.fr – 06.14.72.18.44

En cas de problème, réclamation ou incident : 04 67 81 04 71