

**TITRE PROFESSIONNEL EMPLOYE
POLYVALENT RESTAURATION NIVEAU 3
RNCP 38663 - 5 MOIS (613H)**

06/01/2025 au 22/05/2025

Relais Formation est une association couplée à une entreprise d'insertion qui exploite un restaurant traditionnel français. Les stagiaires sont formé·e·s et mis·es en situation concrète pour être opérationnel·le·s le plus rapidement possible et favoriser ainsi un accès/retour à l'emploi sur la base d'une expérience significative.

PROGRAMME

Accueil et Accompagnement : Assurer la réussite de votre parcours de formation et le retour à l'emploi à l'aide de la TRE (techniques de recherche d'emploi)

HACCP : Appréhender les risques de contamination et maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité

Technologie Culinaire :

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

Travaux Pratiques : Produire des entrées, des plats et des desserts dans le respect de l'hygiène par la mise en application des techniques transmises

Stage en entreprise d'un mois : Transposer vos compétences acquises en formation dans une cuisine de collectivité, et vous faire connaître.

ORGANISME PÉDAGOGIQUE

Les semaines de formation s'organisent autour d'un rythme bien défini : Tous les travaux pratiques sont précédés d'une séance de technologie et d'ORT.

Tout au long de la formation un travail sur la recherche d'emploi est effectué lors des séances de TRE.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'ACTION

Les évaluations sont centrées sur la maîtrise des gestes professionnels. Après l'épreuve pratique, un jury, constitué de professionnels du métier, se prononce après un entretien final avec le candidat. Le jury peut accorder tout ou partie du titre professionnel.

LA FORMATION EST SANCTIONNÉE PAR

- Un titre professionnel de niveau 3
- Un bilan de formation

SUITE DE PARCOURS ET DÉBAUCHE

- Titre professionnel de cuisiner

OBJECTIFS

Maîtriser les techniques culinaires de la restauration collective.

Comprendre le fonctionnement de la collectivité.

PUBLICS

Tout public

PRÉ-REQUIS

Niveau de français : savoir lire, écrire et comprendre les consignes (niveau DELF A2 acquis).

Valider un projet professionnel dans la restauration collective

Un plus : expérience en cuisine

DURÉE DE LA FORMATION

5 mois soit 613h dont :

473h au centre de formation, semaines de 30h, du lundi au jeudi.

140h de stage en entreprise, semaines de 35h, du lundi au vendredi.

12 personnes maximum par session

TARIF

Contactez l'organisme de formation pour plus d'informations

CONTACTS

SIRET : 379 788 714 00036 - APE : 8559A

Tel : 01.72.59.89.19

Email : formation@lesrelaisolidaires.fr

Adresse : 61 rue Victor Hugo – 93500 Pantin