

TITRE PROFESSIONNEL EMPLOYÉ POLYVALENT EN RESTAURATION

session du 19/10/2026 AU 18/03/2027

CODE RNCP 38663

Durée : 638 heures ajustables en fonction des besoins



Relais Formation est une association couplée à une entreprise d'insertion qui exploite un restaurant traditionnel français. Les stagiaires sont formés et mis en situation concrète pour devenir opérationnels rapidement, favorisant ainsi un accès ou un retour à l'emploi basé sur une expérience significative.

OBJECTIFS

À l'issue de cette formation, les participant.e.s seront capables de :

- Préparer et dresser des entrées et des desserts : techniques culinaires simples, réalisations de pâtes, sauces et appareils de base. cuisson nécessaires à la réalisation des entrées et desserts
- Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking :taillages et cuissons de base, assemblages. Remise en température des plats cuisinés à l'avance.
- Accueillir, conseiller et servir la clientèle : mise en place de la salle. posture de service adaptée, présentation de l'offre commerciale, service à table ou au comptoir..facturation et encaissement.
- Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels

PUBLIC CIBLE

Bénéficiaires du RSA habitant en Seine-Saint-Denis (93).

PRÉ-REQUIS

Niveau de français : savoir lire, écrire et comprendre les consignes

Avoir validé un projet professionnel en restauration.

PROGRAMME

1.Accueil et Accompagnement :

Assurer la réussite du parcours de formation et le retour à l'emploi avec les Techniques de Recherche d'Emploi (TRE).

2.Hygiène et Sécurité Alimentaire :

Formation HACCP : maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

3.Service en Salle :

Techniques de service, accueil et relation client., Organisation et gestion de la salle.

4.Production Culinaire :

Préparation de plats simples et boissons., Mise en place et approvisionnement.

5.Entretien et Hygiène :

Nettoyage et entretien des locaux et du matériel., Application des normes HACCP

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

Durée de la formation : formation sur 5 mois (638h) dont 1 mois de stage en entreprise

Nombre de participants : 12 maximum par session.

Des évaluations sont programmées tout au long du parcours sur les différents modules centrées sur la maîtrise des gestes professionnels et les acquis théoriques. **L'examen final** se fait devant un jury avec mise en situation, la présentation d'un dossier professionnel et un entretien.

MODALITÉ D'ÉVALUATION

MODALITÉS PEDAGOGIQUES

Méthodes participatives, expérimentales et actives qui permettent aux stagiaires la mise en œuvre immédiate des savoirs, savoir-faire acquis en formation. formation individualisée et personnalisée selon les profils des stagiaires.

SUITE DE PARCOURS

Titre professionnel Commis de cuisine, commis de salle, serveur. Retour à l'emploi

RÉFÉRENT HANDICAP

Un référent handicap est disponible pour accompagner les personnes en situation de handicap tout au long de la formation. Ce référent aide à adapter les conditions de formation et à répondre aux besoins spécifiques des stagiaires. Contact : Paula Cerha -

Email : inclusion@lesrelaissolidaires.fr

Les candidats intéressés doivent contacter l'organisme de formation pour obtenir des informations sur le processus d'inscription. **LES CONVOCATIONS SONT ENVOYÉES 15 JOURS AVANT LE DÉBUT DE LA FORMATION**

MODALITÉS D'ACCÈS

TARIF

Contactez l'organisme de formation pour plus d'informations.

RESULTATS

90 % de réussite à l'examen - 95 % de stagiaires satisfaits - 68 % de retour à l'emploi

Tel : 01.72.59.89.19

Email : formation@lesrelaissolidaires.fr

Adresse : 61 rue Victor Hugo – 93500 Pantin

SIRET : 379 788 714 00036 - APE : 8559A