VIP SCHOOL
Email : vipco1.fr@gmail.com
Tel : 04 22 44 77 41
1110 Chemin Des Plantades, Centre d'affaires Grand Var, Bâtiment B
83130 LA GARDE

PROGRAMME DE FORMATION

TP - Employé polyvalent en restauration
Titre de Niveau 3 - RNCP38663

Cette formation permet de valider un titre de niveau 3 (CAP/BEP)

Délivré sous l'autorité du Ministère du travail, titre inscrit au RNCP38663 par arrêté du 04/01/2024 relatif au titre professionnel d'employé polyvalent en restauration publié au Journal officiel du 25/01/2024 (code NSF : 314t)

Présentation

Le programme de formation pour devenir Employé Polyvalent en Restauration, certifié par le RNCP (Répertoire National des Certifications Professionnelles), est élaboré pour vous doter de compétences fondamentales dans le domaine de la restauration.

Cette formation vous prépare à exceller dans la préparation culinaire, le service en salle, et l'accueil de la clientèle, vous rendant capable de vous adapter à divers environnements de restauration, tels que les cafétérias, les restaurants d'entreprise, la restauration rapide, et plus encore.

Objectifs de la formation :

À l'issue de cette formation, vous serez capable de :

- Préparer et dresser des entrées et des desserts
- 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

VIP SCHOOL
Email : vipco1.fr@gmail.com
Tel : 04 22 44 77 41
1110 Chemin Des Plantades, Centre d'affaires Grand Var, Bâtiment B
83130 LA GARDE

Organisation de la formation chez VIP SCHOOL

Durée : 400 heures/an - Sur 1, 2 ou 3 ans

Tarif : 7 827,00 € pour la totalité de la formation
Aucun frais supplémentaire ne sont à prévoir.

Mode de financement possible :

Nos formations en apprentissage sont intégralement financées dans le cadre d'un **contrat d'apprentissage**.

Le coût pédagogique est pris en charge par l'**OPCO (Opérateur de Compétences)** de l'employeur, selon les niveaux de prise en charge définis par les branches professionnelles.

L'apprenti **n'a aucun frais à avancer** pour sa formation.
Aucun frais supplémentaire ne sont facturés : pas de droits d'inscription, pas de frais de dossier, ni de matériel pédagogique obligatoire à acheter.

Nous accompagnons les entreprises dans la **mise en place administrative du contrat d'apprentissage, les demandes de prises en charge**, et les informons sur les **aides mobilisables** (aide à l'embauche, exonérations, etc.).

Toutes les informations financières sont précisées dans la convention de formation et dans le contrat d'apprentissage signé entre les parties.

Lieu :

- Formation en présentiel : 1110 Chemin des Plantades, 83130 La Garde
- Distanciel
- Formation Hybride : Présentiel/ Distanciel/ E-Learning
  (choix du candidat et selon disponibilités)

Profils des stagiaires : Tout public

Prérequis :

- Compléter le test de positionnement.
- L'admission est validée après le test de positionnement réussi et l'entretien de motivation.

VIP SCHOOL
Email : vipco1.fr@gmail.com
Tel : 04 22 44 77 41
1110 Chemin Des Plantades, Centre d'affaires Grand Var, Bâtiment B
83130 LA GARDE

Méthodes mobilisées :

- Exposés, supports de cours, vidéos, ateliers collectifs, exercices pratiques d'utilisation.
- Mise en situation et jeux de rôle.
- Support pédagogique remis au stagiaire pour faciliter la prise de notes et une synthèse de fin de formation.
- Questions/réponses entre les stagiaires et le formateur.
- Alternance entre entreprise et formation.
- Formateurs sélectionnés pour leurs **compétences techniques et pédagogiques avérées**.
  Ils disposent :
  - de **diplômes ou certifications** en lien direct avec les formations dispensées,
  - d'une **expérience professionnelle significative** dans le secteur concerné,
  - et, dans la majorité des cas, d'une **expérience en animation de formation** auprès d'un public adulte.

Plus d'informations disponibles sur demande

Moyens techniques :

- En présentiel : Salle de formation spacieuse, ordinateurs, connexion internet fibre, tableau blanc ou paperboard, écran intéractif.
- À distance : Logiciel de Visioconférence, partage d'écran du formateur, solution en ligne de travail collaboratif, plateforme LMS.

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation :

- Relevé de connexion ou émargement numérique.
- Questionnaire de satisfaction.

Modalités d'évaluation :

- Évaluations en cours de formation, exercices pratiques, quiz….
- Les compétences des candidats (VAE ou issus de la formation) sont évaluées par un jury au vu :
  - d'une mise en situation professionnelle de 03h20 min.
  - d'un entretien technique de 25 minutes.
  - d'un entretien final de 15 minutes.

Possibilité de valider un/des blocs de compétences. En cas de validation partielle de la certification, la durée de validité des modules obtenus est de la durée de validité du Titre.

Modalités d'obtention :

- Délivrance d'une attestation de fin de formation et d'un certificat de réalisation l'action concourant au développement des compétences.
- Attribution du diplôme par la DREETS (ministère de l'emploi) sur décision du jury d'examen.

VIP SCHOOL
Email : vipco1.fr@gmail.com
Tel : 04 22 44 77 41
1110 Chemin Des Plantades, Centre d'affaires Grand Var, Bâtiment B
83130 LA GARDE

Rythme de l'alternance :
1 jour en formation – 4 jours en entreprise (par semaine)
Ce rythme peut varier selon les périodes de formation
En contrat d'apprentissage.

Modalités et délais d'accès :

- Inscription via un formulaire en ligne ou par contact direct avec le service formation.
- Le délai d'accès aux prestations dépend de la programmation sur nos différents sites et des places disponibles, en constante évolution.
- Durée estimée pour intégrer la formation : 7 jours

Accès handicap :
Les personnes en situation de handicap bénéficient d'un suivi et d'un accompagnement adapté par le référent handicap. Pour tout besoin d'adaptation, merci de nous contacter : vipco1.fr@gmail.com

Agenda : Entrée permanente

Déroulé pédagogique

1. **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

2. **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

3. **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

4. **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

VIP SCHOOL
Email : vipco1.fr@gmail.com
Tel : 04 22 44 77 41
1110 Chemin Des Plantades, Centre d'affaires Grand Var, Bâtiment B
83130 LA GARDE

Titres inscrits au RNCP :

- Employé polyvalent en restauration - RNCP38663
  https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38663/

Délivré par le MINISTÈRE DU TRAVAIL DU PLEIN EMPLOI ET DE L' INSERTION
Date de début des parcours certifiants : 05-06-2024
Date d'échéance de l'enregistrement : 04-06-2029
Date de dernière délivrance possible de la certification : 04-06-2030

Compétences transversales de la formation :

La formation d'employé polyvalent en restauration ne se limite pas à l'acquisition de compétences techniques spécifiques au domaine de la restauration ; elle englobe également des compétences transversales essentielles, qui renforcent l'employabilité des diplômés dans une variété de contextes professionnels. Ces compétences transversales incluent :

- Travail d'équipe : Savoir collaborer efficacement avec les collaborateurs pour optimiser les prestations de services, une compétence clé pour assurer la fluidité des opérations en cuisine et en salle.
- Sens du service clients : Capacité à accueillir et à satisfaire les besoins des clients avec professionnalisme et courtoisie, ce qui est fondamental pour contribuer à une expérience clients positive.
- Application des consignes de sécurité et d'hygiène : Comprendre et mettre en oeuvre les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire conformément à la démarche HACCP, ainsi que respecter les consignes de sécurité au travail pour prévenir les accidents.
- Gestion du stress et des périodes de forte affluence : Aptitude à maintenir une performance professionnelle élevée même sous pression, particulièrement important lors des services de repos en périodes de pointe.
- Adaptabilité et polyvalence : Être capable de s'adapter à divers postes de travail au sein de l'établissement, une nécessité dans un environnement de restauration rapide et changeant.
- Communication Efficace : Capacité à communiquer clairement et efficacement avec les clients et au sein de l'équipe, assurant une expérience client positive et un environnement de travail harmonieux.

Validation par blocs de compétences :

Le programme est composé de quatres blocs de compétences dénommés certificats de compétences professionnelles (CCP) qui correspondent aux activités précédemment énumérées. Le titre professionnel peut être complété par un ou plusieurs blocs de compétences sanctionnés par des certificats complémentaires de spécialisation (CCS) précédemment mentionnés. Le titre professionnel est accessible par capitalisation de certificats de compétences professionnelles (CCP) ou suite à un parcours de formation et conformément aux dispositions prévues dans l'arrêté du 22 décembre 2015 modifié, relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi.

VIP SCHOOL
Email : vipco1.fr@gmail.com
Tel : 04 22 44 77 41
1110 Chemin Des Plantades, Centre d'affaires Grand Var, Bâtiment B
83130 LA GARDE

Équivalences et passerelles :

Voir Fiche RNCP : https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38663/

Suite de parcours et/ou débouchés du titre :

Secteurs d'activités :

- Restauration commerciale : traditionnelle, de chaînes hôtelières et de restauration, cafétéria, à thème, rapide, brasserie, bistrot
- Circuits de distribution alternatifs : boulangerie, point chaud
- Restauration collective : travail, enseignement, hospitalier, médico-social
- Catering aérien et ferroviaire

Type d'emplois accessibles :

- employé polyvalent de restauration/employé polyvalent de restaurant
- agent de restauration
- employé de restauration collective / employé de cantine
- employé de cafétéria/employé de snack-bar
- équipier polyvalent de restauration rapide/agent de restauration rapide
- préparateur - vendeur en point chaud

Indicateurs au niveau national (les débouchés comprennent le taux d'insertion global dans l'emploi et le taux d'insertion dans le métier visé des titulaires de la certification figurant sur la fiche RNCP)

Année d'obtention de la certification	Nombre de certifiés	Nombre de certifiés à la suite d'un parcours vae	Taux d'insertion global à 6 mois (en %)	Taux d'insertion dans le métier visé à 6 mois (en %)	Taux d'insertion dans le métier visé à 2 ans (en %)
2022	1746	8	67	54	47

Poursuite d'étude :

Obtenir le titre d'Employé Polyvalent en Restauration permet non seulement d'entrer rapidement sur le marché du travail, mais aussi d'accéder à des formations pour évoluer dans le métier ou se spécialiser. Voici quelques exemples de parcours que vous pouvez envisager pour continuer à apprendre et faire progresser votre carrière :

VIP SCHOOL
Email : vipco1.fr@gmail.com
Tel : 04 22 44 77 41
1110 Chemin Des Plantades, Centre d'affaires Grand Var, Bâtiment B
83130 LA GARDE

- CAP Cuisine ou CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant (HCR) : Ces diplômes vous donnent une formation complète, respectivement en cuisine ou en service. Ils sont souvent demandés pour progresser vers des postes stables et mieux rémunérés dans la restauration traditionnelle ou collective.
- Bac Pro Restauration (Cuisine ou Service) : Le bac pro permet de se former à des compétences plus larges : gestion des stocks, hygiène, encadrement d'équipe, etc. Il est particulièrement adapté si vous souhaitez encadrer une petite équipe ou devenir adjoint au chef de cuisine ou de salle.
- BTS Management en Hôtellerie-Restauration (MHR) : Ce diplôme de niveau bac+2 vous prépare à des postes à responsabilité, que ce soit en cuisine, en salle ou à la gestion d'un établissement (restaurant, hôtel, etc.). Il est parfait pour ceux qui veulent devenir manager ou ouvrir leur propre structure.

Indicateurs pour l'année 2025

51	Cet indicateur sera mis à jour après le déroulement de la première session d'examen	**100%**
Candidats accompagnés	**Taux d'obtention du titre professionnel**	**Taux de satisfaction**

Cet indicateur sera mis à jour après le déroulement de la première session d'examen	**11,76%**	**83,33%**
Taux de poursuite d'études	**Taux d'interruption en cours de formation**	**Taux d'insertion professionnelle des sortants**

39,22%	**Une réactivité à 100 %**
Taux de rupture des contrats d'apprentissage	**Notre valeur ajouté**

Des indicateurs concernant ce titre sont également disponibles sur le site inserjeune :
https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/formation?formation=AUTRE_5$3340A$TH5-T

VIP SCHOOL
Email : vipco1.fr@gmail.com
Tel : 04 22 44 77 41
1110 Chemin Des Plantades, Centre d'affaires Grand Var, Bâtiment B
83130 LA GARDE

Nous contacter :

04 22 44 77 41
vipco1.fr@gmail.com