

## Réseau des GRETA de l'académie de Versailles

# TITRE PROFESSIONNEL EMPLOYÉ POLYVALENT EN RESTAURATION

**GRETA des Hauts-de-Seine (92)**

15 rue Gaston Paymal, 92110 Clichy

### OBJECTIFS

Le personnel polyvalent en restauration exerce au sein d'établissements de restauration rapide, de cafétérias, de restaurants d'entreprise ou de collectivité, en contact avec les clients et différents intervenants (managers, responsables d'établissement de restauration, ...). La connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaires (Hazard Analysis Critical Control Point -HACCP-) est indispensable.

A l'issue de l'action, l'apprenant sera capable de:

- Préparer en assemblage des hors-d'oeuvre et des desserts
- Accueillir les clients, approvisionner et distribuer les plats en restauration self-service
- Réaliser des grillades et des sautés minute devant le client et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (P.C.E.A.)
- Réaliser le lavage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle

### CONTENU

- Communication professionnelle
- Dossier professionnel
- HACCP
- Bloc1: Préparer et dresser des entrées et de desserts
- Bloc2: Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking
- Bloc3: Accueillir, conseiller et servir la clientèle
- Bloc4: Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels
- Techniques de recherche d'emploi
- Module de développement durable
- Module de compétences numériques
- SST

### PUBLICS

- Demandeur d'emploi
- Individuel
- Compte Personnel de Formation
- Salarié

### DURÉE

De 700 h, variable selon positionnement, dont 210 h en entreprise

### DATES

Date de début : 13 novembre 2024

Date de fin : 10 avril 2025

### PRÉ-REQUIS

Sur positionnement

Savoir lire et écrire en français, maîtriser les opérations de base en mathématiques  
Une expérience en cuisine serait appréciée.

### NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (ex V)

### VALIDATION

- Attestation de fin de formation
- Attestation de compétences
- Titre  
Titre professionnel Employé polyvalent en restauration

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Cours du jour
- Face à face
- Formation de groupe

## INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Vous pouvez candidater en déposant vos CV et lettre de motivation en cliquant directement en haut de la fiche sur : nous contacter.

Ou par mail à l'adresse : [contact@greta-92.fr](mailto:contact@greta-92.fr) (en précisant l'intitulé de la formation)

## COÛT

Formation conventionnée par la Région Ile de France pour les demandeurs d'emploi. Parcours type : 6 870,00 €

## FINANCEMENT

- AGEFIPH
- Auto-financement
- Région Ile-de-France
- Entreprise et OPCO

## DOMAINES PROFESSIONNELS

- Hôtellerie, restauration, tourisme

## CONTACT

Agence commerciale  
Téléphone : 01 46 99 92 92  
Email : [contact@greta-92.fr](mailto:contact@greta-92.fr)

## RÉFÉRENT HANDICAP

Carole Marie  
[contact@greta-92.fr](mailto:contact@greta-92.fr)

## ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Un(e) stagiaire en situation de handicap peut bénéficier de divers aménagements dans le cadre de sa formation en prenant contact avec la référente handicap.