

- ✓ 100 % Alternance
- ✓ Formation en 1 an\*

Durées indicatives et ajustables en fonction des besoins des personnes.

## Prérequis

Pas de prérequis

## Modalités d'évaluation

- ECF évaluations passées en cours de formation.
- Evaluation des acquis : tout au long du parcours, (mises en situation, études de cas, quiz)  
Délibération du jury sur la base du :
- Dossier Professionnel (DP)
- Des résultats aux épreuves de la session d'examen  
Evaluation satisfaction :
  - Enquête de satisfaction stagiaire.

## Modalité de la formation

Distanciel

## Handicap



Sur entretien uniquement afin d'évaluer les aménagements à prévoir.

Cette formation délivre le titre professionnel "Employé polyvalent en restauration " de niveau 3, enregistré au RNCP sous le n°38663, avec la date d'échéance de l'enregistrement au 04/06/2029 avec le certificateur suivant : le Ministère du Travail du Plein emploi et de l'Insertion.

## Métier

Par sa maîtrise de la technique culinaire et sa posture de service, l'employé polyvalent en restauration contribue à la satisfaction de la clientèle et à la réputation de l'établissement. Il réalise des productions culinaires simples, les dresse avec goût et les distribue avec un accueil adapté au type de clients.

Possibilités d'emplois : Employé polyvalent de restauration, Agent de restauration, Employé de cafétéria, Vendeur en point chaud, Agent de restauration rapide.

## Public

- Contrat d'apprentissage : Personnes jusqu'à 29 ans révolus
- Contrat de professionnalisation : Personnes de 30 ans et +

## Modalités et délais d'accès à la formation

- Les modalités comportent : un entretien individuel ou collectif physiquement ou à distance
- Se lon les places disponibles. Contactez nous pour plus d'informations.

## Lieu de la formation

ESBC online, 2-4 Bd du Général de Gaulle,  
94270 Kremlin- Bicêtre

## Durée et tarif

12 mois. Durées indicatives et ajustables en fonction des besoins des personnes.

En Alternance (apprentissage ou professionnalisation), la formation est prise en charge par l'OPCO de l'entreprise. L'étudiant n'a aucun frais. Ni frais de dossier, ni frais de scolarité.

## Objectifs pédagogiques de formation

- Être capable de réaliser des productions culinaires simple.
- Être capable de distribuer les productions avec un accueil adapté.
- Être capable de préparer les opérations de traitements des aliments.
- Être capable d'exécuter avec rigueur les techniques culinaires selon les types de plats.
- Être capable de dresser avec soin et esthétisme les productions selon les types de plats.
- Être capable de veiller et de contrôler la propreté des locaux et de l'ensemble du matériel.
- Être capable de nettoyer les locaux et les matériels et de réaliser la plonge.

# Moyens pédagogiques

Formation modulaire. Entretiens pédagogiques  
Moyens pédagogiques : Vidéos, documents  
PDF, accès à la plateforme e-learning, live avec  
le référent pédagogique.

# Méthodes pédagogiques

Une pédagogie orientée projet. L'intérêt, c'est la mise  
en application du cours théorique avec une phase projet.  
Ils devront réaliser des mises en situation afin d'offrir une  
expérience pratique et immersive qui permet aux apprenants  
d'être acteur de leur apprentissage.

## Programme détaillé y compris la modularisation

JOUR 1 JOURNÉE D'INTEGRATION : Accueil, présentation  
des objectifs de formation, présentation de la certification,  
des livrables, connaissance de  
l'environnement professionnel.

### INTRODUCTION :

Module U1 : Le comportement écoresponsable.

Objectif : Inclure des pratiques écoresponsables

Module U2 : Le volet handicap

Objectif : Inclure le handicap dans ses pratiques  
professionnelles.

BLOC 1 : Préparer et dresser des entrées et des desserts

Module CP1 : Réaliser la mise en place des entrées et des  
desserts

Module CP2 : Assembler et dresser les entrées et les  
desserts

BLOC 2 : Préparer et dresser des plats chauds et des  
produits snacking

Module CP3 : Réaliser la mise en place des plats chauds et  
des produits snacking

Module CP4 : Assembler et dresser les plats chauds et les  
produits snacking

BLOC 3 : Accueillir, conseiller et servir la clientèle

Module CP5 : Réaliser la mise en place des espaces de  
distribution et de restauration

Module CP6 : Accueillir et conseiller la clientèle

Module CP7 : Servir la clientèle et encaisser les prestations

BLOC 4 : Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et  
des matériels

Module CP8 : Assurer la conduite du poste laverie vaisselle

Module CP9 : Réaliser la plonge batterie

Module CP10 : Effectuer le nettoyage des locaux et des  
matériels

L'ensemble des blocs (4 au total) permet d'accéder  
au titre professionnel de niveau 3 Employé polyvalent en  
restauration (EPR).

Des qualifications partielles, sous forme de Certificats de  
Compétences Professionnelles (CCP),  
peuvent être obtenues en suivant un ou plusieurs blocs :  
CCP/ blocs de compétences - Préparer et dresser des entrées et  
des desserts = bloc 1

CCP/ blocs de compétences - Préparer et dresser des plats  
chauds et des produits snacking = bloc 2

CCP/ blocs de compétences - Accueillir, conseiller et servir la  
clientèle = bloc 3

CCP/ blocs de compétences - Réaliser la plonge et le nettoyage  
des locaux et des matériels = bloc 4

À partir de l'obtention d'un CCP, vous pouvez vous présenter  
aux autres CCP pour obtenir le titre professionnel dans la limite  
de la durée de validité du titre.

 Cette formation prépare  
une insertion directe  
en emploi



[www.esbconline.fr](http://www.esbconline.fr)



NOUS CONTACTER PAR TELEPHONE :

01.89.70.31.64

HORAIRES



Notre équipe vous accueille du lundi  
au vendredi de 9h00 - 18h00