Certification accessible par la VAE

Des financements pour votre projet ?
Nos conseillers vous répondent.
Contactez-nous !

sous réserve d'un conventionnement région pour le financement des demandeurs d'emploi

Dates

Du 04/11/2024 au 11/04/2025
Les inscriptions sont ouvertes pour le public salarié.
Les recrutements des demandeurs d'emploi démarreront au mois d'avril (sous réserve d'un conventionnement région pour le financement)

Public

Tout public, Salarié, Salarié dans le cadre du DIF (fonction publique), Salarié dans le cadre du plan de développement des compétences, Salarié en reconversion, Demandeur d'emploi dans le cadre du CSP, Particulier, individuel
Les inscriptions sont ouvertes pour le public salarié.
Les recrutements des demandeurs d'emploi démarreront au mois d'avril (sous réserve d'un conventionnement région)

Durée

490 H (en centre), 210 H (en entreprise)
En 1 an

Modalités de formation possibles

Collectif, Cours du jour, FOAD, Formation en présentiel
Les journées de Travaux pratiques Cuisine peuvent se terminer à 20h00.

Informations inscription

Les inscriptions sont ouvertes pour le public salarié.
Les recrutements des demandeurs d'emploi démarreront au mois d'avril (sous réserve d'un conventionnement région pour le financement)

Contact(s)

Hôtellerie Restauration GRETA METEHOR PARIS
recrutement.hrt@gretametehor.com

Suzanne FERRAMOSCA
s.ferramosca@gretametehor.com
Tél 07 49 69 87 00
Référente handicap : Bénédicte DE VALICOURT
Tél : 09 53 21 34 49
b.de.valicourt@gretametehor.com

Coût de la formation

6860,00 euros
Prévoir l'achat d'une tenue professionnelle.

Lieu de la formation

GRETA METEHOR PARIS
Collège Georges Méliès
45 rue de Tanger - 75019 PARIS
Paris intra muros

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

greta DES MÉTIERS DU TERTIAIRE, DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION
ACADÉMIE DE PARIS

TP - Employé polyvalent en restauration

Titre professionnel de niveau 3 du ministère du travail, de l'emploi, de la formation professionnelle et du dialogue social
Ex Titre professionnel Agent de Restauration

TAUX DE RÉUSSITE 2022/2023 : 100%
TAUX DE SATISFACTION 2021/2022 : 100%

OBJECTIFS

La formation vise l'acquisition des quatre blocs de compétences professionnelles qui composent le parcours et à une insertion durable dans le monde professionnel.

PRÉREQUIS

- Niveau 6ème.
- Savoir lire, écrire, compter.

L'emploi d'agent de restauration implique la station debout prolongée, de fréquentes allées et venues ainsi que la manutention de charges. Il peut s'exercer en horaires décalés, fractionnés.

CONTENUS

Bloc 1 / RNCP38663BC01 - 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

Bloc 2 / RNCP38663BC02 - 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

Bloc 3 / RNCP38663BC03 - 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

bloc 4 / RNCP38663BC04 - 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

MOYENS PÉDAGOGIQUES

Documents pédagogiques - Travaux pratiques

MODALITÉS D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

Admission : après entretien, après test, sur dossier
Les inscriptions sont ouvertes pour le public salarié.
Les recrutements des demandeurs d'emploi démarreront au mois d'avril (sous réserve d'un conventionnement région pour le financement)

RECONNAISSANCE DES ACQUIS

TP - Employé polyvalent en restauration
Examen : session jury validation (se déroulera au cours d'une semaine en avril en fin de formation)