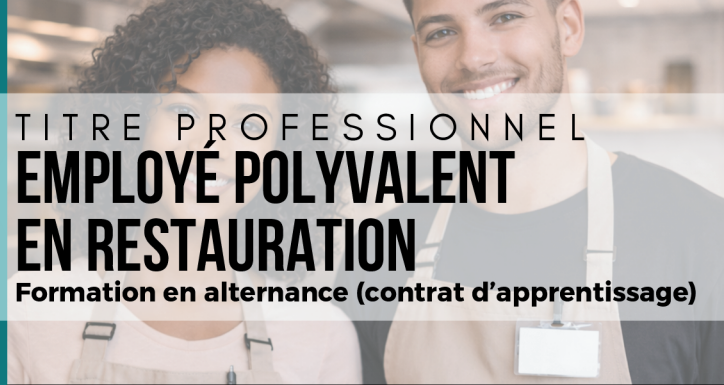




TITRE PROFESSIONNEL EMPLOYÉ POLYVALENT EN RESTAURATION

Formation en alternance (contrat d'apprentissage)



DURÉE

- 455 h de formation théorique et pratique en cuisine d'application, réparties sur 12 mois

PUBLIC

- Toute personne désireuse de se former aux métiers de la cuisine et du service en salle
- Être âgé de 18 à 29 ans révolus

PRÉREQUIS

- Satisfaire aux épreuves de sélection du CFA
- Motivation pour le travail en milieu de restauration
- Sens du service
- Travail en équipe
- Sens du relationnel

Pour plus d'informations, nous consulter

CONTACT RECRUTEMENT

 recrutement@lboutremer.com

 0590 44 64 12 / 0690 20 21 05

MODALITES & DELAIS D'ACCÈS

- Inscription en ligne sur www.lboutremer.com ou sur place
- Des Réunions d'Informations Collectives (RIC) sont planifiées de J-45 à J-15 avant le début de l'action de formation
- Tests de pré sélection et entretien permettent de vérifier l'accès à la formation
- Accompagnement à la mise en relation des entreprises

ACCESSIBILITE PSH

Nos formations sont accessibles aux Personnes en Situation de Handicap. Nous mettons en place les conditions nécessaires d'accueil, d'accès et de sécurisation des parcours afin de garantir un accompagnement adapté, notamment à travers l'aménagement des locaux et l'ajustement des moyens pédagogiques.

SECTEURS D'ACTIVITÉ

- Restauration commerciale
- Circuit de distribution alternatif
- Restauration collective
- Catering, aérien et ferroviaire

COÛT DE LA FORMATION

Possibilité de financement par France Compétences et OPCO, CPF, Région ...

Formation rémunérée en contrat d'apprentissage et de professionnalisation - Pas de frais d'inscription



MODALITÉS DE FORMATION

Cours collectifs en présentiel et distanciel

PASSERELLES ET DÉBOUCHÉS

Emploi accessible :

- Employé polyvalent de restauration
- Agent de restauration
- Employé de restauration collectif
- Employé de restauration rapide
- Employé de cafétéria / snack bar
- Préparateur, vendeur en point chaud

*NOUVELLE FORMATION



Taux de satisfaction
%



Taux de recommandation
%



Taux de réussite
%



Taux de poursuite
d'études et de retour à
l'emploi
%

CONTENUS

Bloc de compétences 01 (RNCP38663BC01)

- Préparer et dresser des entrées et des desserts

Bloc de compétences 02 (RNCP38663BC02)

- Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking

Bloc de compétences 03 (RNCP38663BC03)

- Accueillir, conseiller et servir la clientèle

Bloc de compétences 04 (RNCP38663BC04)

- Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels

MODULES COMPLÉMENTAIRES


- Développement personnel / Communication
- Mathématiques et ordre de grandeur
- Environnement juridique
- HACCP / SST



Titre Professionnel de niveau 3, inscrit au RNCP38663
Code NSF 334† par le Ministère du Travail du Plein Emploi et de l'Insertion
(Enregistré le 05/06/2024 - Échéance au 04/06/2029)

CONTACT RECRUTEMENT

 recrutement@boutremer.com

 0590 44 64 12 / 0690 20 21 05