

**PROGRAMME TITRE PROFESSIONNEL
EMPLOYE POLYVALENT EN RESTAURATION
CODE RNCP No 38663 – Niveau 3**

Objectifs et contexte de la certification :

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 client.

Compétences attestées :

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

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

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

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

Modalités d'évaluation :

Mise en situation professionnelle : 3 h 20 min

Le candidat dispose de 30 minutes pour s'approprier le sujet, organiser rationnellement sa production culinaire et préparer la présentation de l'offre commerciale et alimentaire (argumentaire).

Il réalise ensuite :

- la mise en place d'un espace de restauration ;
- la préparation et le dressage de 4 portions d'une entrée ou d'un dessert à partir d'une fiche technique ;
- la préparation et le dressage de 2 portions d'un produit snacking garni à partir d'une fiche technique ;

- le lavage de sa plonge batterie ;
- l'accueil, le conseil et la prise de commande de 2 clients ;
- l'enregistrement des prestations sur une caisse ;
- le nettoyage et la remise en état de son poste de travail.

Entretien technique : 25 min

L'entretien technique a lieu après la mise en situation professionnelle. Le jury consacre cinq minutes à débriefer la mise en situation professionnelle avec le candidat. Il évalue ensuite les compétences « Servir la clientèle et encaisser les prestations » et « Assurer la conduite du poste laverie vaisselle ». Il complète l'évaluation des autres compétences.

Entretien final : 15 min

Y compris le temps d'échange avec le candidat sur le dossier professionnel.

Durée totale de l'épreuve pour le candidat : 4 h

Programme sur 12 mois

Bloc de compétences	Modules	Volume estimée (en h)
Bloc 1 : Préparer et dresser des entrées et des desserts	Module 1 : Mise en place des entrées et des desserts	39
	Module 2 : Assemblage et dressage des entrées et des desserts	39
Bloc 2 : Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking	Module 3 : Mise en place des plats chauds et des produits snacking	39
	Module 4 : Assemblage et dressage des plats chauds et des produits snacking	39
Bloc 3 : Accueillir, conseiller et servir la clientèle	Module 5 : Accueil et conseil à la clientèle	39
	Module 6 : Service et encaissement	39
Bloc 4 : Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels	Module 7 : Gestion de la plonge	39
	Module 8 : Nettoyage des locaux et des équipements	39
Accompagnement à la réussite et Intégration Professionnelle	Présentation du Programme et Modalités d'Évaluation	8
	Citoyenneté et Engagement	7
	Techniques de Recherche d'Emploi	7
	Séminaire de Cohésion et Innovation Métier	70
	Suivi de Coaching et Accompagnement à la Réussite	35
	Passage de l'Épreuve	14
		455