



ÉCOLE HOTELIERE
DU LYONNAIS

Formation Restauration Titre professionnel Employé Polyvalent en Restauration

Taux de réussite aux examens 2024
100% - 7 admis / 7 présentés

Objectifs de la formation

Acquérir les connaissances et les savoir-faire du Titre Professionnel **Employé Polyvalent en Restauration** (niveau 3) en validant 4 blocs de compétences :

- Préparer et dresser des entrées et des desserts
- Préparer et dresser des plats chauds des produits snacking
- Accueillir, conseiller et servir la clientèle
- Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels

Le métier et les missions

- Réception et stockage de marchandises
- Préparations culinaires et dressage
- Organisation et tenue de buffets chauds et froids
- Service en salle
- Tenue de caisse
- Plonge
- Remise en état des locaux et du matériel

Certificateur :
Ministère du travail, du
plein emploi et de
l'insertion (enregistrement de la
certification du 05/06/24 au
04/06/2029)

Votre métier s'exerce aussi bien en restauration commerciale que sociale : en cafétéria, restaurant d'entreprise, collectivité (milieu scolaire, hospitalier), restauration rapide, restaurants à thèmes, chaînes hôtelières, petite restauration traditionnelle, brasserie).

Modalités et délais d'accès

Entrée possible tous les 2 mois

Accessibilité aux personnes handicapées :
Rencontrez le référent handicap

Formation en alternance

Durée : 12 à 16 mois
Rythme : 1j à l'école / 4j en entreprise

Formation professionnelle continue

Durée : 4 à 6 mois
Rythme : 3j à l'école / 2j en entreprise

Certification accessible en VAE via un accompagnement individualisé de 20 heures

Les pré requis

- Apprécier la polyvalence des tâches
- Aimer le travail en équipe
- Avoir le sens de l'accueil et du service
- Adhérer aux contraintes horaires du métier (travail le week-end, en soirée)
- Pas de diplôme prérequis

Le contenu

- L'environnement économique et professionnel
- L'approvisionnement et le stockage en cuisine
- Hygiène et sécurité
- Technologie cuisine de collectivité
- La laverie (plonge)
- Le self-service
- Pratique professionnelle
- Préparation à l'examen

Un suivi complet et adapté à chacun :

Atelier de remédiation individuelle :
renforcement de vos savoirs et savoir-faire

Bilan en cours de formation :
coaching et analyse de vos résultats

Modalité d'inscription :
Entretien individuel et test de positionnement sur rendez-vous

Les méthodes pédagogiques

- Mise en situation professionnelle sur plateau technique
- Analyse des pratiques professionnelles
- Apports théoriques (Animation en groupe / Activités de recherche et projets en sous-groupes)

Les modalités d'évaluation et de validation

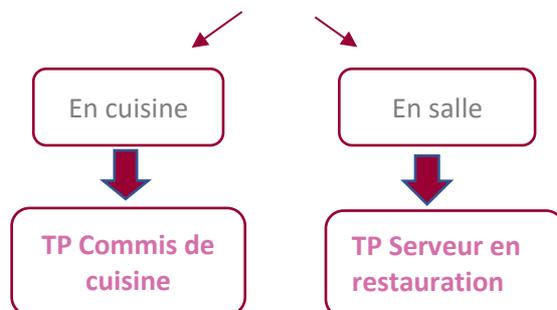
Evaluation continue des connaissances et des savoir-faire :

- mises en situation réelle
- tests de contrôle des connaissances (questionnaires)
- examen blanc
- examen : mise en situation professionnelle sur le plateau technique de l'Ecole hôtelière du Lyonnais, entretien technique et entretien final de motivation)

Validation possible par capitalisation des blocs de compétences : **OUI**

Les passerelles

Titulaire d'un TP Employé polyvalent en restauration, vous pouvez évoluer en vous spécialisant :



Financement

