

## **Titre Professionnel : Employé polyvalent en restauration avec un module complémentaire Barman**

---

Code RNCP : 38663

Niveau 3

### **Objectifs de la formation :**

- Former des professionnels polyvalents en restauration rapide ou en service traiteur.
- Développer les compétences culinaires de base, en mettant l'accent sur la préparation et le dressage de différents types de plats (Entrées et desserts, plats chauds, produits de snacking)
- Enseigner les techniques de service et les compétences relationnelles nécessaires pour interagir avec la clientèle (Accueil des clients, conseil sur les produits, service)
- Inculquer les bonnes pratiques d'hygiène (Techniques de plonge, nettoyage des locaux et du matériel)
- Préparer les apprenants à travailler dans un environnement de restauration rapide ou de service traiteur, où la polyvalence et l'efficacité sont essentielles.
- Enseigner les bases de la présentation des plats pour les rendre attractifs aux clients.
- **Réaliser, conseiller et vendre différents types de boissons au bar**

### **Programme de la formation :**

#### **1. Préparation et dressage des entrées et des desserts (70 heures)**

- Techniques de préparation des entrées et des desserts
- Méthodes de mise en place
- Assemblage et dressage des entrées et des desserts

#### **2. Préparation et dressage des plats chauds et des produits snacking (80 heures)**

- Techniques de préparation des plats chauds et des produits snacking
- Méthodes de mise en place
- Assemblage et dressage des plats chauds et des produits snacking

#### **3. Accueil, conseil et service de la clientèle (110 heures)**

- Mise en place des espaces de distribution et de restauration
- **Techniques d'accueil et de conseil à la clientèle en français et en anglais**
- Méthodes de service et d'encaissement

#### 4. Réalisation de la plonge et du nettoyage des locaux et des matériels (50 heures)

- Conduite du poste laverie vaisselle
- Techniques de plonge batterie
- Méthodes de nettoyage des locaux et des matériels

#### 5. Modules transversaux (56 heures)

- Hygiène et sécurité alimentaire (14 heures)
- Gestion des stocks et approvisionnement (21 heures)
- **Savoir être, communication et travail en équipe (21 heures)**

**Module complémentaire Barman** : Réaliser, conseiller et vendre différents types de boissons au bar (30 heures)

- Conseils et ventes de boissons et produits d'accompagnement.
- Réalisation de différents types de boissons
- Prévention des situations à risque et qualité de service.

#### 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

Echanges sur le dossier professionnel réalisé par le candidat.

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

**Total heures centre : 399 heures**