



Date des sessions :

Du 26/12/2022

Au 03/08/2023

Formation au métier de :

Employé qualifié de restauration

Organisme de formation Apprentis d'Auteuil Mayotte

Contacts :



16 boulevard Halidi Sélémani

BP 1023 97600 Mamoudzou Cedex



0269 62 51 99



alice.arnoux@apprentis-auteuil.org

Certificat de
Qualification
Professionnelle

Public

Prérequis

Modalités et
délais
d'accès

Objectifs

Modalités
d'évaluation

« Employé qualifié de restauration »
Titre répertorié et enregistré au RNCP (RNCP31318)
Certificat de niveau 3 dans le secteur de la restauration
Nombre de places disponibles : 14

Demandeurs d'emploi et salariés

Accessible aux personnes à besoins spécifiques/en situation de handicap : la référente handicap vous informe au 0639 05 32 14 ou par mail à vera.florent@apprentis-auteuil.org

- Avoir validé son projet professionnel dans le secteur de la restauration par une première expérience (stage ou autre).
- Maîtriser les savoirs de base (niveau 3).
- Etre disponible et motivé pour intégrer une formation collective

Demandeurs d'emploi : être inscrits auprès du prescripteur Pôle emploi.

Le candidat peut lui-même se positionner lors d'une réunion d'information sur le site www.pole-emploi.fr/trouvermaformation ou via l'application Ma formation.

Processus de recrutement d'une durée moyenne d'un mois :



→ Obtenir un ou plusieurs certificats de compétences professionnelles :

- Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation
- Traiter une réclamation client, recueillir et transmettre des informations concernant les clients
- Nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail
- Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire
- Organiser le travail et superviser
- Réaliser les préparations culinaires de base froides
- Contribuer à la conception et à la supervision de la production culinaire
- Gérer l'encaissement

→ Obtenir le Certificat de Sauveteur Secouriste du Travail

→ Poursuivre son parcours de formation ou s'insérer sur le marché de l'emploi.

Les compétences des candidats (VAE ou issus de la formation) sont évaluées par un jury au vu :

- D'une mise en situation professionnelle ou d'une situation réelle et d'un entretien oral issus de la formation)
- D'un dossier de la validation (VAE)



Durée : 1050h heures

630h en centre et

420h en entreprise

Horaires de la formation :

Du lundi au vendredi

▪ De 7h30 à 12h00

▪ De 13h00 à 15h30

Soit 35h par semaine

Tarifs :

▪ Formation prise en charge par le Conseil Départemental.

▪ Salarié : 6 930,00€ pour un parcours complet.



En cas d'abandon en cours de formation, le financeur est susceptible de demander le remboursement de la somme perçue.

Vos avis et confiance comptent !



% de satisfaction des stagiaires : en cours (la formation se déroulant du 26/12/2022 au 03/08/2023)



% d'obtention de certification : en cours

trajectoire

% de bénéficiaires en poursuite d'études, de formation, d'emploi et en mobilité : en cours (la formation se déroulant du 26/12/2022 au 03/08/2023)



Les modules de formation

Module 1 (21 heures) : Accueil et mise en œuvre d'une dynamique positive.

Module 2 (50 heures) : Savoir de base en cuisine.

Communication orale, communication écrite, mathématiques, informatique

Module 3* (55 heures) : Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation

Etablir un contact efficace et adapté au client, conduire un échange avec un client en lien avec une prestation de service, réaliser ou suivre la réalisation d'une prestation en assurant la satisfaction client

Module 4* (55 heures) : Traiter une réclamation client, recueillir et transmettre des informations concernant les clients

Traiter les situations difficiles en préservant la qualité de la relation client, rechercher, traiter et transmettre les informations à la continuité du service client

Module 5* (50 heures) : Nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail

Appliquer les protocoles de nettoyage et de désinfection

Module 6* (55 heures) : Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire

Appliquer les règles de sécurité alimentaire

Module 7* (55 heures) : Organiser le travail et superviser l'équipe

Appliquer les règles de sécurité alimentaire, superviser le travail d'équipe, optimiser le fonctionnement de l'équipe

Module 8* (55 heures) : Réaliser les préparations culinaires de base froides

Travailler les produits, transformer les produits pour les préparations froides

Module 9* (50 heures) : Contribuer à la conception et à la supervision de la production culinaire

Préparer et réaliser les productions culinaires, superviser et contrôler la production culinaire

Module 10* (30 heures) : Gérer l'encaissement

Procéder à l'ouverture de la caisse, procéder à l'encaissement des articles ou produits, fermer son poste de caisse

Module 11 (35 heures) : Valorisation du patrimoine local

Module 12 (14 heures) : Valider le certificat de Sauveteur Secouriste du Travail

Module 13 (35 heures) : Evaluation finale

Module 14 (70 heures) : Coaching vers la certification et l'emploi

- ❖ La formation se déroule en présentiel
- ❖ Apports théoriques d'informations (supports papier et/ou vidéos projetées, ...)
- ❖ Alternance de temps de travail en sous-groupes ou en groupe entier
- ❖ Mises en situation
- ❖ Utilisation de la cuisine et du restaurant pédagogique
- ❖ Méthode active axée sur la pédagogie de la découverte et de l'action
- ❖ Coaching

Modalités d'acquisition de la certification par :

❖ **Capitalisation des blocs de compétences**

Le Certificat de Qualification Professionnel est composé de 8 blocs de compétences* qui correspondent aux objectifs précédemment énumérés. Le Certificat est accessible par capitalisation de CCP.

❖ **Suite à un parcours complet de formation**

Secteurs d'activité : restauration de collectivité, restauration commerciale

Types d'emplois accessibles par le détenteur du titre :

- ❖ Employé qualifié de restauration

Méthodes
pédagogiques
mobilisées

Modalités
d'acquisition
de la
certification

Poursuite et
débouchés