

Public : Tout public répondant aux pré requis

Pré requis :

- Maîtrise des savoirs de base (lire, écrire et compter)
- Projet professionnel identifié et bonne représentation des métiers de la restauration
- Pas de contre-indication médicale à l'exercice du métier.



MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS :

- Rendez-vous individuel possible au 03 27 21 58 58
- Participation réunion d'information collective, dossier de candidature, positionnement pédagogique (tests écrits et entretien), délais d'accès : 15 jours avant la date de démarrage

OBJECTIFS PROFESSIONNELS :

La formation se compose de 4 modules, complétés par 2 périodes en entreprise.

Module 1. 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

Module 2. Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking : Réaliser la mise en place des plats chauds et des produits snacking et Assembler et dresser les plats chauds et les produits snacking

Module 3. 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

Module 4. 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

Compétences transversales de l'emploi. Mobiliser un comportement permettant d'acquérir l'autonomie nécessaire pour se former aux compétences professionnelles en autonomie assistée

Période en entreprise (2 périodes de 3 semaines).

Identification d'un tuteur en entreprise, repérage et connaissance du poste de travail, définition du programme d'activité du stagiaire en liaison avec l'entreprise, évaluation et compte-rendu de la période.

PERSPECTIVES POST-FORMATION :

Ce Titre Professionnel permet une insertion directe dans la vie active.

Code(s) ROME : G1603- Personnel Polyvalent de Restauration

Poursuite d'études possible en Titre Professionnel Commis de cuisine

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38722/>



ORGANISATION DE LA FORMATION :

Moyens et méthodes pédagogiques :

- Enseignement technique en cuisine et self d'application
- Enseignement technologique et général en salle de cours
- Période en entreprise



Modalités d'évaluation :

- Contrôle continu à l'écrit et à l'oral,
- Examen blanc en cours de formation.
- Livret d'évaluation en cours de formation (LECF).

Validation :

- Diplôme de niveau 3, (Ministère du Travail).
- Validation partielle ou totale suivant le nombre de CCP obtenus. Possibilité de repasser les CCP manquants pour valider le titre pendant 5 ans
- Attestation de fin de formation.
- Attestation HACCP

Nombre de participants : 12 participants

Durée de la formation : 630 heures : 490 heures en Centre – 210 heures en entreprise (environ 14 et 6 semaines)

Tarif de la formation : 8.62 € TTC/heure de formation, soit 4 223.80€ maximum par stagiaire

Formation gratuite financée par la Région Hauts de France, rémunérée au titre de l'ASP ou AREF pour les demandeurs d'emploi

Accessibilité : Accès aux personnes en situation d'handicap (personnes à mobilité réduite)

- Mise en place d'une adaptation des moyens de la prestation.

Dates prévisionnelles et modalités de contact :

Démarrage le 04 décembre au 20 mai 2026

Contact : **VALAREP** 85 avenue de Denain 59300 Valenciennes

Tel : 03 27 21 58 58

Mail : valarep@valarep.fr

Réunions d'informations : le 21 octobre, 4,12,18 novembre à 9h00

Possibilité de rendez-vous individuel

TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION : en cours



**Source : Issue de la consolidation des enquêtes réalisées sur l'action, année 2025*

VALEUR AJOUTÉE :

- Parcours individualisé
- Point Info Ecoute accessible au centre.
- Accompagnement à la recherche des périodes en entreprise.
- Accompagnement à la rédaction du dossier professionnel (préparation à l'examen).
- Techniques de recherche d'emploi.
- Attestation HACCP délivrée.



Centre de Formation & UFA VALAREP DAMPIERRE FORMATION
Siret : 78386335000014 – n° de déclaration d'activité : 31590770659
85 avenue de Denain (bât Alexandre 2^{ème} étage) 59300 VALENCIENNES
Tél : 03 27 21 58 58 - Mail : valarep@valarep.fr

