

Devenir employé(e) de restauration polyvalent(e)

Acquérir les gestes professionnels de base en cuisine, entretien, boissons et service client.



DURÉE
35 heures

EFFECTIF
2 à 8 personnes

MODALITÉ
Présentiel

TARIF
2 600 € net de
taxe
par stagiaire

VALIDATION
Attestation de
formation

01 Objectifs de la formation

- Identifier les missions, les postes et les responsabilités au sein d'une équipe de restauration.
- Appliquer les règles d'hygiène, les principes HACCP et les mesures de prévention des contaminations.
- Préparer des ingrédients, réaliser des cuissons simples et dresser un plat en suivant une recette.
- Organiser son poste, participer à la production et communiquer avec l'équipe.
- Nettoyer les équipements et maintenir l'environnement de travail propre.
- Réaliser et servir des boissons simples, accueillir le client, prendre et encaisser une commande.

02 Finalité professionnelle

Cette formation prépare aux activités de base d'un poste polyvalent en restauration : préparation culinaire simple, organisation et entretien du poste, travail en équipe, réalisation de boissons et service du client. Elle ne constitue pas une promesse d'emploi.

03 Public visé et prérequis

PUBLIC VISÉ

- Demandeurs d'emploi.
- Personnes en reconversion professionnelle.
- Débutants souhaitant intégrer le secteur de la restauration.

PRÉREQUIS

Aucun.

04 Programme détaillé — 35 heures

MODULE 1 — DÉCOUVRIR LE MÉTIER ET L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

- Identifier les missions du poste et les activités du métier.
- Clarifier l'organisation d'une cuisine et le fonctionnement d'une brigade.
- Repérer les différents postes, rôles et responsabilités.

MODULE 2 — APPLIQUER LES RÈGLES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- Respecter les règles d'hygiène personnelle et porter une tenue professionnelle adaptée.
- Appliquer les principes HACCP, la chaîne du froid et les règles de stockage des aliments.
- Prévenir les risques alimentaires par le nettoyage, la désinfection et la prévention des contaminations.

MODULE 3 — MAÎTRISER LES TECHNIQUES CULINAIRES DE BASE

- Préparer les ingrédients : laver, éplucher et réaliser des découpes simples.
- Utiliser les couteaux, les planches et les équipements de cuisson en sécurité.
- Réaliser des cuissons simples à l'eau, à la poêle et au four.
- Préparer des plats simples en suivant une recette et les dresser en respectant les portions.

MODULE 4 — PARTICIPER À LA PRODUCTION CULINAIRE

- Préparer le matériel et les ingrédients nécessaires.
- Organiser son plan de travail et gérer son espace.
- Anticiper et enchaîner les tâches pour optimiser son temps.

MODULE 5 — COMMUNIQUER ET TRAVAILLER AU SEIN D'UNE BRIGADE

- Transmettre les informations en utilisant le vocabulaire professionnel.
- Appliquer les consignes et les directives du chef.
- Adopter une posture professionnelle et s'intégrer dans l'équipe.

MODULE 6 — ASSURER LE NETTOYAGE ET L'ENTRETIEN

- Nettoyer les équipements en utilisant les produits et matériels adaptés.
- Appliquer les protocoles et les fréquences d'entretien.
- Maintenir un environnement propre et gérer les déchets.

MODULE 7 — RÉALISER ET SERVIR DES BOISSONS SIMPLES

- Identifier le matériel de base du bar : verres, shaker et doseur.
- Réaliser des boissons sans alcool et des boissons chaudes.
- Préparer deux à trois cocktails classiques en respectant les dosages.
- Servir une boisson en respectant les règles de présentation, d'hygiène et de service.

MODULE 8 — ACCUEILLIR ET SERVIR LE CLIENT

- Accueillir le client en adoptant une posture professionnelle.
- Présenter la carte, prendre une commande et assurer le service.
- Communiquer clairement avec le client.
- Encaisser une commande dans le respect des procédures.

05 Modalités pédagogiques

- Apports théoriques et méthodologiques courts.
- Démonstrations techniques et exercices pratiques en cuisine.
- Études de cas et mises en situation professionnelles.
- Accompagnement individualisé et correction des gestes observés.
- Cahier d'activités : consignes, exercices, fiches techniques et traces des productions.

06 Moyens pédagogiques et matériel

MOYENS MIS À DISPOSITION

- Grand écran connecté, paperboard et feutres.
- Ordinateur, imprimante, scanner, téléphone et connexion wifi.
- Cuisine pédagogique, ustensiles et équipements professionnels.
- Livret dématérialisé reprenant les thèmes abordés.

MATÉRIEL À PRÉVOIR

- Blouse ou veste de cuisine propre.
- Charlotte ou calot ; cheveux attachés obligatoirement.
- Tablier.
- Chaussures fermées antidérapantes.

07 Évaluation et validation

EN COURS DE FORMATION

- Positionnement à l'entrée en formation.
- Observation des gestes professionnels pendant les exercices pratiques.
- Questions orales, mises en situation et retours individualisés.

ÉVALUATION FINALE

- Mise en situation mobilisant la préparation, l'organisation, l'hygiène et le service.
- Positionnement de sortie.
- Attestation de formation délivrée à l'issue du parcours.

08 Intervenants

INTERVENANTS PÉDAGOGIQUES

- Fabienne GIBOYAU — ingénieure en formation, titulaire d'un DU de Formateur d'adultes.
- Prisca MORJON — cheffe, animatrice de formations culinaires et formatrice certifiée.
- Djamy ELISEE — cuisinier professionnel, barman et formateur certifié.

09 Financement, tarif et délais d'accès

TARIF ET FINANCEMENT

2 600 € net de taxe par stagiaire.

Financement possible par l'employeur, un opérateur de compétences (OPCO), France Travail, la collectivité territoriale ou par financement personnel, selon la situation et sous réserve d'acceptation du dossier.

DÉLAIS D'ACCÈS

15 jours ouvrés après réception de l'accord de prise en charge et confirmation de l'inscription.

Dates définies selon les inscriptions — nous contacter.

10 Accessibilité et situations de handicap

CONTACT ET AMÉNAGEMENTS

Formation accessible aux personnes en situation de handicap. Contactez-nous avant l'inscription pour étudier ensemble les aménagements nécessaires.

Référente handicap : Fabienne GIBOYAU

Courriel : contact@elitecoachingmartinique.com

Téléphone : 0596 53 77 95 / 0696 60 80 08

11 Informations pratiques

ORGANISME	ELITE COACHING — Fabienne GIBOYAU, Bac + 5 en ressources humaines, ingénieure en formation, titulaire d'un DU de Formateur d'adultes, référente handicap.
LIEUX	Cuisine pédagogique équipée pour la pratique et salle de formation pour les apports théoriques, en Martinique.
CONTACT	contact@elitecoachingmartinique.com — 0596 53 77 95 / 0696 60 80 08
MISE À JOUR	27/04/2026