TFP Employé de service et de production en restauration

Qu'est-ce que le Titre à Finalité Professionnelle « Employé de service et de production en restauration » ?

Le TFP « Responsable opérationnel de point de restauration » est une certification, enregistrée au Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP), créée et reconnue par les branches professionnelles de la Restauration rapide, Restauration cafétérias libre-service et Restauration Collective. Elle permet de valider les compétences professionnelles du métier de Employé de service et de production en restauration exigées au sein de l'ensemble des établissements de ces branches, favorisant ainsi l'insertion et la mobilité professionnelles.

Voir la fiche RNCP TFP « Employé de service et de production en restauration ».

Quels sont les avantages ?

Pour le titulaire

L'obtention de la certification vous permet d'enrichir votre CV avec une certification reconnue par les branches professionnelles et appréciée des recruteurs des entreprises du secteur concerné.

Selon votre profil et votre situation, elle vous permet de :

- Compléter votre parcours initial
- Apprendre un nouveau métier
- Vous insérer durablement dans l'emploi
- Renforcer vos compétences et votre qualification pour évoluer dans votre entreprise ou préparer une mobilité
- Renforcer votre employabilité

Pour les entreprises

Certification créée par des professionnels pour des professionnels.

En tant qu'entreprise, la certification permet de :

- Former efficacement à vos métiers et faciliter l'intégration d'un nouveau salarié, par exemple dans le cadre d'un contrat de professionnalisation
- Reconnaître et développer les compétences des salariés déjà en poste par l'obtention d'une qualification
- Dynamiser les parcours professionnels et accompagner la mobilité au sein de votre entreprise
- Anticiper l'évolution des métiers
- Fidéliser et motiver vos équipes, en valorisant leurs savoir-faire et en favorisant les évolutions de carrière

Pour les organismes de formation

Ajouter la certification à votre catalogue de formation représente plusieurs avantages :

- Enrichir votre offre commerciale
- Toucher plus de prospects en proposant une offre de formation sectorielle
- Diversifier votre modèle économique
- Être identifié comme un organisme de formation expert par les entreprises de la branche
- Elargir votre sourcing d'entreprises
- Bénéficier de la prise en charge des coûts de formation selon les modalités définies par la branche
- Répondre aux besoins de formation des entreprises, notamment sur les métiers à fort enjeu de recrutement
- Faire partie d'un réseau d'organismes de formation habilités par une branche

Pour former à la certification, vous devez au préalable être habilité à dispenser la formation par la branche qui a créé la certification. Rapprochez-vous du CERTIDEV, l'organisme certificateur de la branche de la Restauration Collective, Restauration Rapide et Restauration cafétérias libre-service.

Quelles sont les missions d'un employé de service et de production en restauration ?

Le titulaire du TFP « Employé de service et de production en restauration » doit être capable d'assurer les missions suivantes :

- La mise en en place de la salle de restauration en veillant aux règles sanitaires et de sécurité et conformément aux procédures de l'établissement
- La gestion de l'accueil et de la relation client/convive conformément à la procédure qualité de l'établissement
- La réception des stocks et marchandises dans le respect de la réglementation sanitaire et les procédures en vigueur
- La réalisation de préparations culinaire de base, chaude et/ou froide, conformément aux consignes de production et dans le respect des règles d'hygiène alimentaire

Quelles sont les compétences validées par le TFP ?

L'employé doit être capable de maitriser les blocs de compétences suivants :

Blocs de compétences	Modalités d'évaluation
BC1 – Accueillir et servir la clientèle au sein d'un établissement de restauration	Mise en situation professionnelle Jeux de roles Épreuves écrites
BC2 – Préparer et assembler la prestation culinaire	Mise en situation professionnelle Épreuves écrites

A noter : Les blocs de compétences ci-dessus peuvent être suivis indépendamment les uns des autres permettant ainsi des parcours souples, courts et adaptés aux besoins des salariés.

Quels sont les emplois accessibles ?

Le titulaire du TFP « Employé de service et de production en restauration » peut accéder aux emplois suivants :

- Employé technique de restauration
- Employé polycompétent de restauration
- Equipier
- Agent polyvalent de restauration collective
- Employé de restauration
- Employé restauration collective
- Employé / Agent de collectivité
- Employé de cantine
- Employé de restauration et de service
- Employé de restauration scolaire
- Employé de service

Comment obtenir et financer le TFP ?

La certification est accessible via un parcours de formation dispensé dans le respect du référentiel prévu par la Branche professionnelle.

2 voies d'accès sont possibles :

La formation

Le parcours de formation peut se réaliser via :

- Une action de formation financée par l'entreprise (prise en charge AKTO possible) ou le salarié via son compte personnel de formation
- Une préparation opérationnelle à l'emploi suite à accord de pôle emploi (pour recruter un demandeur d'emploi)
- Un contrat de professionnalisation, avec l'accompagnement d'un tuteur
- Un contrat d'apprentissage, avec l'accompagnement d'un maître d'apprentissage

La Validation des Acquis de l'Expérience VAE

Les modalités d'évaluation et les règles de validation des compétences sont différentes selon les blocs de compétences.

L'attribution de la certification se fait après la validation totale de tous les blocs de compétences. Il est possible de valider les blocs de compétences séparément (une attestation de blocs est alors délivrée).

AKTO peut prendre en charge tout ou partie de la formation. Consultez les règles de prise en charge de la branche de la Restauration Collective.

Quels sont les organismes de formation et d'évaluation habilités ?

Consulter la liste des organismes de formation habilités par la branche.

Qui contacter pour aller plus loin ?

Vous êtes une entreprise

Vous êtes une entreprise et vous souhaitez mettre en œuvre la certification « Employé de service et de production en restauration » ? Contactez votre conseiller AKTO.

Vous êtes un organisme de formation

Vous êtes un organisme de formation et vous souhaitez vous faire habiliter par la branche pour dispenser la formation ? Rapprochez-vous du CERTIDEV, l'organisme certificateur de la branche de la Restauration Collective.

Vous êtes un salarié

Vous êtes salarié et vous souhaitez valider la certification « Employé de service et de production en restauration ». Renseignez-vous auprès de votre employeur ou de l'opérateur en évolution professionnelle de votre région