



## TP Employé polyvalent de restauration

Niveau 3 - RNCP38663

### OBJECTIFS

Le titulaire du Titre professionnel Employé polyvalent de restauration, par sa maîtrise de la technique culinaire et sa posture de service, l'employé polyvalent en restauration contribue à la satisfaction de la clientèle et à la réputation de l'établissement. Il réalise les opérations de prétraitement des denrées alimentaires. Il exécute avec rigueur et minutie les techniques culinaires adaptées à la réalisation des entrées, des plats chauds, des produits snacking et des desserts. Il accueille le client, le conseille, prend sa commande, encaisse le montant de la prestation et le sert à table ou au comptoir.

### Prérequis

Niveau classe de 3ème (collège), aucune contre-indication médicale (station debout prolongée).

### Public

#### Contrat d'apprentissage

- **Etre âgé de 16 à 29 ans** au début du contrat d'apprentissage
- **Sans limite d'âge** : être reconnu travailleur handicapé (RQTH) ou en cas de création ou reprise d'entreprise

#### Contrat de professionnalisation

- Etre âgé de 16 à 25 ans révolus (26 ans moins un jour)
- Etre âgé de 26 ans et plus pour les demandeurs d'emploi

### Durée

#### Prochaine session :

du 22/12/2025 au 31/07/2026

**Durée** : 7 mois

**Rythme** : 2 jours en centre / 3 jours en entreprise

#### Aucune période d'interruption

**Nombre d'heures** : 1100h au total (427h en centre et 637h en entreprise)

**Horaires en centre** : de 9h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00

### Lieu de formation

CFA Ressources Formation  
26 rue du Marais  
93100 Montreuil

### Coût

Formation gratuite et rémunérée (salarié de l'entreprise d'accueil), prise en charge par l'OPCO (contrat d'apprentissage ou de professionnalisation) ou possibilité de financement direct.

**L'apprenti est rémunéré selon les règles en vigueur.**

### PROGRAMME

- Préparer et dresser des entrées et des desserts
- Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking
- Accueillir, conseiller et servir la clientèle
- Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels

### VALIDATION

**Libellé de la certification** : TP employé polyvalent de restauration

**Niveau de sortie** : niveau 3 (équivalent CAP/BEP)

**Certificateur** : Ministère du travail du plein emploi et de l'insertion

**RNCP38663** : enregistré du 05/06/2024 au 04/06/2029

### DÉBOUCHÉS

#### Secteurs d'activités :

- Restauration commerciale : traditionnelle, de chaînes hôtelières et de restauration, cafétéria, à thème, rapide, brasserie, bistrot
- Circuits de distribution alternatifs : boulangerie, point chaud
- Restauration collective : travail, enseignement, hospitalier, médico-social
- Catering aérien et ferroviaire

#### Type d'emplois accessibles : (code Rome G1603)

- Employé polyvalent de restauration/employé polyvalent de restaurant, agent de restauration, employé de cantine

### POURSUITE D'ÉTUDES

- CAP cuisine
- CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant (CSR)
- MC (Mention Complémentaire) Cuisinier en desserts de restaurant, MC Employé traiteur MC Sommelierie



 **MÉTHODES D'ÉVALUATION**

**Avant la formation :**

- Participation à une réunion d'information collective
  - Test écrit de positionnement pour évaluer votre niveau
  - Entretien individuel pour évaluer votre motivation et valider votre projet professionnel

**Pendant la formation :**

- L'apprenti dispose d'un accès à une plateforme LMS qui permet de suivre sa progression
- Evaluations en cours de formation
- Suivi régulier de la progression de l'apprenti tout au long de la formation (entretiens centre-tuteur, visites en entreprise, entretiens avec l'apprenti)
- Préparation à l'examen final devant le jury professionnel habilité par la DREETS

**Après la formation :**

- Evaluation devant un jury professionnel (possibilité de valider un ou des blocs de compétences)
- Evaluation de la satisfaction client
- Enquête du devenir (insertion professionnelle)

 **Délais d'accès**

**Inscription du 14/11/2025 au  
15/12/2025**

Pour une rentrée différée, nous consulter.

 **Candidature**

Possibilité de candidater tout au long de l'année.

Envoyer votre CV à [recrutement@ressourcesformation.fr](mailto:recrutement@ressourcesformation.fr)

Convocation à une réunion d'information collective, pour un test écrit et un entretien de positionnement.

 **Accessibilité**

Formation accessible aux personnes en situation de handicap après entretien à l'entrée en formation avec notre référent handicap.

Pour toute demande d'accompagnement ou d'aménagement veuillez nous contacter.

 **Contacts**

**Responsable de la formation :**  
**Awa NIANG**

[awa.niang@ressourcesformation.fr](mailto:awa.niang@ressourcesformation.fr)

Téléphone : 01 48 58 38 37

**Référent handicap :**

[contact@ressourcesformation.fr](mailto:contact@ressourcesformation.fr)

 **MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES**

**Formation en alternance :**

- Présentiel en centre et période en entreprise, retours d'expériences autour du vécu en entreprise dans le cadre de la pédagogie de l'alternance.
- Accompagnement personnalisé et adaptation du parcours.

**Moyens pédagogiques variés**

- Exercices pratiques, documents écrits, supports visuels, outils multimédias.

**Moyens techniques modernes**

- Salle informatique, matériel audio-visuel, vidéo projecteur.
- Plateforme LMS d'apprentissage.
- Plateau technique qui reconstitue les conditions de réalisation des gestes professionnels.

 **ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE DÉDIÉE**

- Responsable de centre, Coordinateur pédagogique,
- Formateurs experts, professionnels du métier (5 ans d'expérience minimum) formés selon nos méthodes pédagogiques.

Dans le cadre des modules à distance, les formateurs restent disponibles via la plateforme LMS pour répondre à toute question posée par l'apprenant.