

CFA Ressources Formation

PÔLE RESTAURATION

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.

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

Taux d'insertion global à 6 mois : **67%**
Taux d'insertion dans le métier visé à 6 mois : **54%**
Taux d'insertion dans le métier visé à 2 ans : **47%**

POURSUITE D'ÉTUDES

- TP Commis de cuisine RNC38722 : développement des compétences en production culinaire.
- CAP Cuisine RNCP38430 : spécialisation dans les techniques culinaires
- CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant RNCP38424 : spécialisation dans l'accueil et le service.
- Bac professionnel Cuisine RNCP37910 : approfondissement des compétences culinaires
- Bac professionnel Commercialisation et services en restauration RNCP37909 : évolution vers les métiers du service

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 06/01/2026 au 13/08/2026
Durée : 7 mois et 7 jours
Rythme : 2 jours en centre / 3 jours en entreprise
Aucune période d'interruption
Nombre d'heures : 1064h 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.



CFA Ressources Formation

PÔLE RESTAURATION

TP Employé polyvalent de restauration

Niveau 3 - RNCP38663

Délais d'accès

Inscription du 01/10/2025 au 31/12/2025

Pour une rentrée différée, nous consulter.

Candidature

Possibilité de candidater tout au long de l'année.

Envoyer votre CV à recrutement@ressourcesformation.fr

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

Téléphone : 01 48 58 38 37

Référent handicap :
contact@ressourcesformation.fr

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)

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.