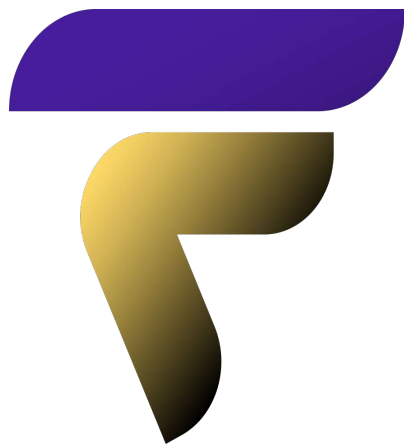




# Titre Professionnel -Employé Polyvalent en Restauration

Code RNCP 38663 | Certification de niveau 3 (CAP) reconnue par l'État

## Focus Vers la Réussite

8B Chemin des Cuers 69570 DARDILLY - 04 28 29 72 31 - 06 52 11 47 42 -

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

[this-is-us.fr](http://this-is-us.fr) - SIRET : 903 454 148 00037 - NDA : 846 921 435 69 -

QUALIOPFI FM2217499

Version 1 du 31/07/2026





# Présentation du Métier d'Employé Polyvalent en Restauration

L'employé polyvalent en restauration est un professionnel qualifié qui exerce dans des établissements de restauration commerciale ou collective. Il réalise des préparations culinaires simples, assure le service client et veille à la propreté des espaces de travail.

## Environnements de travail :

- Restaurants traditionnels et chaînes de restauration
- Cafétérias et restaurants d'entreprise
- Restauration collective (établissements scolaires, hôpitaux)
- Snacks et points de vente rapide
- Traiteurs et boulangeries-restauration

Ce métier requiert polyvalence, rigueur et sens du service client. L'employé polyvalent travaille en équipe, dans le respect strict des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).

## Missions principales

- Préparation culinaire
- Service à la clientèle
- Nettoyage et entretien
- Gestion des stocks
- Application des normes HACCP

 Un secteur dynamique offrant de nombreuses opportunités d'emploi partout en France

# Objectifs de la Formation

Cette formation professionnalisante vise à préparer les candidats à l'obtention du Titre Professionnel d'Employé Polyvalent en Restauration, certification de niveau 3 inscrite au Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP 38663).



## Maîtriser les techniques professionnelles

Acquérir les compétences techniques nécessaires à la préparation, au dressage et au service en restauration



## Garantir l'hygiène et la sécurité

Appliquer rigoureusement les protocoles hygiène et les normes de sécurité alimentaire en vigueur



## Développer l'excellence relationnelle

Perfectionner les techniques d'accueil, de conseil et de service pour satisfaire et fidéliser la clientèle



## Faciliter l'insertion professionnelle

Préparer l'entrée rapide sur le marché du travail grâce à des mises en situation réelles et des stages en entreprise

## À l'issue de la formation

Les apprenants seront capables d'exercer de manière autonome l'ensemble des activités liées au métier d'employé polyvalent en restauration. Ils disposeront d'une certification reconnue par l'État et les professionnels du secteur, valorisable sur tout le territoire national.

## Validation par blocs de compétences

La certification peut être obtenue en totalité ou par validation de Certificats de Compétences Professionnelles (CCP) correspondant aux quatre blocs de compétences du référentiel RNCP.



# Public Concerné et Prérequis



## Public visé

Cette formation s'adresse à toute personne souhaitant se former aux métiers de la restauration :

- Demandeurs d'emploi en reconversion professionnelle
- Jeunes de 16 à 29 ans en recherche d'insertion
- Salariés en évolution professionnelle
- Bénéficiaires de dispositifs d'accompagnement (RSA, ASS)
- Personnes en situation de handicap (adaptation possible)



## Prérequis d'entrée

- Maîtrise de la langue française (lu, écrit, parlé)
- Aptitude physique au métier (station debout prolongée, port de charges)
- Motivation pour les métiers de la restauration et du service
- Capacité à travailler en équipe
- Disponibilité pour les horaires décalés (selon les établissements)

**Aucun diplôme préalable n'est exigé.** Un positionnement individualisé est réalisé avant l'entrée en formation.



## Accessibilité

Formation accessible aux personnes en situation de handicap. Notre référent handicap étudie les aménagements possibles (adaptation du poste de travail, rythme pédagogique, modalités d'évaluation) pour garantir l'égalité des chances.

*Contact référent handicap disponible sur demande.*

# Bloc de Compétences 1 – Préparer et Dresser des Entrées et Desserts

## Activités professionnelles

L'employé polyvalent maîtrise la réalisation et la présentation de préparations froides et de desserts, dans le respect des fiches techniques et des normes d'hygiène.

01

### Réceptionner et stocker les matières premières

Contrôler la qualité et la conformité des produits reçus, assurer leur stockage selon les règles HACCP

02

### Préparer les entrées froides

Réaliser des salades composées, terrines, hors-d'œuvre variés en respectant les recettes et les proportions

03

### Assembler et dresser les desserts

Préparer des desserts simples (coupes glacées, pâtisseries), assurer une présentation soignée et attractive

04

### Contrôler la qualité et la conservation

Vérifier la température, la fraîcheur, conditionner et étiqueter selon les normes de traçabilité



## Savoirs associés

- Technologies des produits alimentaires
- Techniques de taillage et découpe
- Modes de conservation et de stockage
- Techniques de dressage et présentation
- Règles d'hygiène HACCP
- Gestion des allergènes

**Mise en pratique :** Travaux pratiques en cuisine pédagogique avec équipements professionnels

# Blocs de Compétences 2 et 3 – Préparation Chaude et Service Client



## Bloc 2 – Préparer et Dresser des Plats Chauds et Produits de Snacking

### Compétences visées :

- Mise en œuvre des techniques de cuisson (vapeur, sauté, grill, friture, four)
- Réalisation de préparations chaudes simples : viandes, poissons, légumes, féculents
- Préparation de produits de snacking : sandwichs, salades, plats à emporter
- Remise en température des préparations en liaison chaude ou froide
- Dressage et envoi des plats selon les standards de qualité
- Application des règles de sécurité (brûlures, coupures, incendie)



## Bloc 3 – Accueillir, Conseiller et Servir la Clientèle

### Compétences visées :

- Accueil et prise en charge des clients avec courtoisie professionnelle
- Conseil sur les produits, présentation de la carte et des suggestions
- Prise de commande et transmission aux services de production
- Service à table ou en self-service selon les configurations
- Encaissement et gestion de la caisse enregistreuse
- Gestion des réclamations et situations conflictuelles
- Valorisation de l'offre commerciale et techniques de vente additionnelle

Ces deux blocs de compétences constituent le cœur du métier et représentent la majorité du temps de formation pratique. Les apprenants sont placés en situation réelle grâce à notre restaurant d'application et aux périodes en entreprise.

# Bloc de Compétences 4 – Plonge et Nettoyage des Locaux



## L'hygiène, une priorité absolue

Le maintien de la propreté et de l'hygiène dans un établissement de restauration est une obligation réglementaire et une garantie de qualité pour les clients. Cette compétence transversale est indispensable à l'exercice du métier.

## Activités professionnelles

### Réaliser la plonge batterie

Lavage manuel ou mécanisé de la vaisselle, verrerie, ustensiles et matériel de cuisine selon les protocoles d'hygiène

### Nettoyer les équipements de cuisine

Entretien quotidien des plans de travail, fours, plaques de cuisson, chambres froides et matériels spécifiques

### Assurer l'entretien des locaux

Nettoyage des sols, murs, mobilier des espaces de production, de stockage et de service

### Gérer les déchets et le tri sélectif

Collecte, tri et évacuation des déchets selon les réglementations environnementales en vigueur

## Savoirs et pratiques associés

### Produits et matériels

- Typologie des produits d'entretien
- Dosages et dilutions
- Utilisation des machines (lave-vaisselle, autolaveuse)
- Équipements de protection individuelle

### Protocoles d'hygiène

- Plan de nettoyage et désinfection
- Fréquences d'intervention
- Contrôles de conformité
- Traçabilité des opérations

### Sécurité et environnement

- Règles de sécurité chimique
- Gestion des déchets alimentaires
- Éco-gestes et économies d'énergie
- Prévention des accidents du travail



# Organisation et Déroulé de la Formation

## 420h

### Volume horaire total

De formation, mixant cours en présentiel et à distance

## 12 mois

### Durée totale

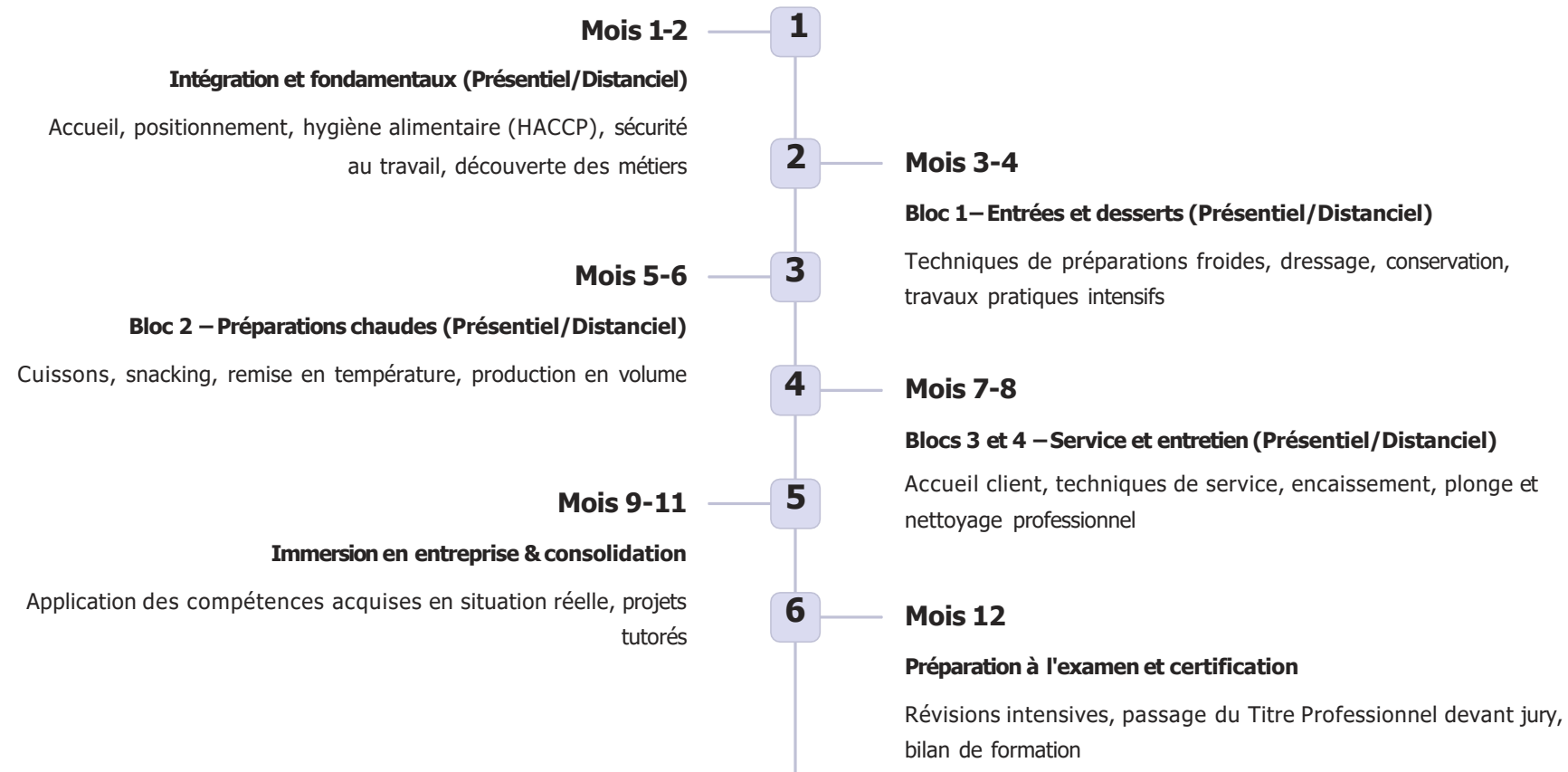
Formation en alternance sur 1 an (contrat d'apprentissage ou de professionnalisation)

## Alternance

### Rythme

Immersion professionnelle en entreprise et sessions de formation régulières

## Planning type de formation



**Rythme d'alternance :** Les périodes de formation (présentiel et distanciel) sont planifiées tout au long de l'année, alternant avec les périodes d'immersion professionnelle en entreprise. Un suivi individualisé par un tuteur est assuré durant toute la durée du contrat.



# Méthodes Pédagogiques et Moyens Techniques

Notre approche pédagogique privilégie l'apprentissage par la pratique en entreprise et la mise en situation professionnelle réelle. Chaque apprenant bénéficie d'un accompagnement personnalisé tout au long de son parcours d'alternance.



## Formation pratique en entreprise (70%)

70% du temps d'apprentissage dédié à la pratique professionnelle directe au sein de l'entreprise d'accueil, sous la tutelle de l'employeur. Développement des compétences en situation réelle de travail.



## Apports théoriques ciblés (30%)

30% des enseignements délivrés via un modèle d'apprentissage **hybride (présentiel et à distance)**, couvrant les technologies culinaires, la réglementation, l'hygiène, la nutrition et la relation client. Accès à des supports pédagogiques numériques et fiches techniques professionnelles.



## Suivi d'alternance individualisé

Accompagnement constant et individualisé en entreprise et au centre de formation. Convention tripartite, livret de suivi et visites régulières de notre équipe pédagogique pour garantir la progression. Aide à la recherche de poste en alternance.

## Équipe pédagogique

- **Formateurs experts** : Professionnels diplômés avec expérience significative en restauration, dédiés aux apports théoriques et au suivi.
- **Coordinateur pédagogique** : Suivi individualisé de chaque parcours et lien avec l'entreprise.
- **Référent handicap** : Adaptation des parcours si nécessaire.
- **Chargé de placement** : Aide à la recherche de contrat d'alternance et d'emploi.

## Moyens techniques du centre

- Salles de cours modernes équipées (vidéoprojecteur, supports numériques interactifs).
- Plateforme e-learning pour les cours à distance et ressources complémentaires.
- Espace documentaire riche en ouvrages spécialisés et bases de données en ligne.
- Matériel pédagogique spécifique pour les démonstrations théoriques.
- Connexion internet haut débit et postes informatiques à disposition.

# Évaluation, Certification et Perspectives Professionnelles

## Modalités d'évaluation

|                                                                                                                         |                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Évaluations continues</b><br><br>Contrôles réguliers des acquis théoriques et pratiques tout au long de la formation | <b>Évaluations en centre</b><br><br>Mises en situation professionnelle notées pour chaque bloc de compétences                |
| <b>Bilan de stage</b><br><br>Évaluation par le tuteur entreprise sur les compétences démontrées en situation réelle     | <b>Session d'examen final</b><br><br>Épreuves pratiques et entretien devant un jury de professionnels habilité par la DREETS |

## Certification obtenue

### Titre Professionnel d'Employé Polyvalent en Restauration

Code RNCP 38663 – Niveau 3 (équivalent CAP)

Certification délivrée par le Ministère du Travail, du Plein Emploi et de l'Insertion, reconnue sur tout le territoire national et par l'ensemble des professionnels du secteur.

*Possibilité de valider un ou plusieurs Certificats de Compétences Professionnelles (CCP) en cas de validation partielle.*



## Débouchés professionnels et poursuite de parcours

### Métiers accessibles

- Employé de restauration collective
- Équipier polyvalent de restauration rapide
- Agent de cafétéria
- Commis de cuisine ou de salle
- Employé de snack ou sandwicherie
- Préparateur en restauration à emporter

**Secteur porteur :** le secteur de la restauration recrute activement. Cette formation étant récente, les indicateurs de résultats seront publiés après la sortie de la première promotion.

### Évolutions possibles

Après quelques années d'expérience, évolution vers des postes à responsabilité :

- Chef d'équipe ou responsable de secteur
- Chef de partie en cuisine
- Responsable de point de vente

### Poursuites de formation

- CAP Cuisine ou CAP Commercialisation et Services en HCR
- Titre Professionnel Cuisinier (niveau 3)
- BP Arts de la Cuisine (niveau 4)

## Financements et accompagnement

Plusieurs dispositifs permettent de financer cette formation :

|                                                                                                                       |                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Pôle Emploi (AIF)</b><br><br>Aide Individuelle à la Formation pour les demandeurs d'emploi                         | <b>Région et collectivités</b><br><br>Financements selon dispositifs régionaux (QUALIF Pro, chèques formation) |
| <b>Contrat d'alternance</b><br><br>Contrat de professionnalisation ou d'apprentissage avec prise en charge par l'OPCO | <b>Transition Pro</b><br><br>Projet de Transition Professionnelle pour les salariés en reconversion            |
| <b>Employeur et OPCO</b><br><br>Plan de développement des compétences pour les salariés                               |                                                                                                                |

**Notre équipe administrative vous accompagne gratuitement dans le montage de votre dossier de financement.** Contactez-nous pour étudier ensemble votre projet et identifier la solution la plus adaptée à votre situation.



### Focus Vers la Réussite

8B Chemin des Cuers 69570 DARDILLY - 04 28 29 72 31 - 06 52 11 47 42 - [contact@formationvr.fr](mailto:contact@formationvr.fr)  
[this-is-us.fr/](http://this-is-us.fr/) - SIRET : 903 454 148 00037 - NDA : 846 921 435 69 - QUALIOPI FM2217499  
Version 1 du 31/07/2026