



TITRE PROFESSIONNEL NIVEAU 3 • RNCP38663

Employé polyvalent en restauration

Un professionnel opérationnel, qui maîtrise les techniques culinaires de base et assure un service de qualité.

 **420 heures**
ajustable selon le profil

 **Alternance**

 **0 € en alternance**
4 550 € TTC en
financement direct

 **Partout en France**
distanciel ou hybride

 **Entrée permanente**
inscription toute
l'année

 **Sans diplôme requis**
test de positionnement
à l'entrée



Centre de formation continue enregistré sous le numéro de déclaration d'activité :
93 83 05253 83. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État. Code APE :
8559B — CFA n° UAI : 0831781 K.
Fiche mise à jour le 19 octobre 2026.

AUGUSTE
ACADÉMIE

Le métier

L'employé polyvalent en restauration est un professionnel opérationnel. Il maîtrise les techniques culinaires de base, assure un service de qualité et contribue directement à la satisfaction et à la fidélisation de la clientèle. Polyvalent et organisé, il travaille seul ou en équipe, en restauration commerciale, collective, médico-sociale ou de transport.

Ce que vous saurez faire

- ★ Réaliser des préparations simples : entrées, plats chauds, snacking, desserts
- ★ Effectuer les cuissons minute et dresser les assiettes avec soin
- ★ Assurer la remise en température et respecter les consignes de production
- ★ Accueillir, conseiller, prendre les commandes, servir et encaisser
- ★ Veiller à l'hygiène, à la sécurité et à la propreté des locaux
- ★ Gérer les stocks et contrôler les marchandises
- ★ Adapter sa communication à tous les publics
- ★ Agir en professionnel écoresponsable : gaspillage, consommations d'énergie

À qui elle s'adresse

Public visé

- ★ Candidats en poursuite ou reprise d'études
- ★ Salariés
- ★ Public en reconversion professionnelle
- ★ Demandeurs d'emploi

Prérequis

- ★ Aucun diplôme requis
- ★ Maîtrise du français à l'écrit et à l'oral
- ★ Test de positionnement

Débouchés

- ★ Employé de restauration collective
- ★ Employé polyvalent de restauration
- ★ Équipier polyvalent de restauration rapide
- ★ Employé de snack-bar
- ★ Agent de restauration
- ★ Préparateur-vendeur en point chaud



Le programme

CCP 1

Préparer et dresser des entrées et des desserts

- ★ Réaliser la mise en place des entrées et des desserts
- ★ Assembler et dresser les entrées et les desserts

CCP 2

Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking

- ★ Réaliser la mise en place des plats chauds et des produits snacking
- ★ Assembler et dresser les plats chauds et les produits snacking

CCP 3

Accueillir, conseiller et servir la clientèle

- ★ Réaliser la mise en place des espaces de distribution et de restauration
- ★ Accueillir et conseiller la clientèle
- ★ Servir la clientèle et encaisser les prestations

CCP 4

Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels

- ★ Assurer la conduite du poste laverie vaisselle
- ★ Réaliser la plonge batterie
- ★ Effectuer le nettoyage des locaux et des matériels

Certification et validation par blocs

Titre professionnel du ministère du Travail · [RNCP38663](#) · enregistré au RNCP jusqu'au 04/06/2029.

Chacun des 4 CCP peut être validé indépendamment. Le titre complet s'obtient par capitalisation des 4 CCP et l'entretien final avec le jury.

Modalités d'évaluation

★ *Tout au long de votre parcours, vous aurez des activités et des quiz en auto-évaluation pour vous préparer à l'examen final.*

L'examen se passe en présentiel dans un centre agréé par le ministère du Travail. Plusieurs sessions ont lieu chaque année. Les candidats sont évalués par un jury de professionnels. Durée totale de l'épreuve : 4 h.

Le jury s'appuie sur

- ★ Les résultats des évaluations passées en cours de formation
- ★ Un dossier professionnel faisant état des pratiques professionnelles
- ★ Une mise en situation professionnelle (3 h 20), complétée par un entretien technique (25 min)
- ★ Un entretien final avec le jury (15 min)

Passerelles et suites de parcours

Équivalences et passerelles

Correspondances partielles avec le TP Commis de cuisine (RNCP38722), le CAP PSR (RNCP35317), l'Agent polyvalent de restauration (RNCP40189) et l'ancien TP Agent de restauration (RNCP35650).

Titulaire d'un bloc ? Contactez-nous.

Poursuivre après

Se spécialiser avec le TP Commis de cuisine (niveau 3), ou poursuivre vers un parcours de niveau 4 en préparant le TP Chef de partie Arts culinaires et pâtisserie.



Organisation de la formation

Durée et rythme

- ★ Parcours de 12 mois : à partir de 420 heures de formation, ajustable en fonction du profil
- ★ Format hybride : 20 % en présentiel, 80 % à distance (84 h et 336 h sur 420 h)
- ★ Alternance entre périodes de formation et périodes en entreprise
- ★ Période en entreprise de 210 heures minimum, obligatoire pour se présenter à l'examen

Le stagiaire apporte la preuve de cette période à son dossier d'examen.

En contrat d'alternance, la période en entreprise est incluse dans le temps de travail en entreprise.

Méthodes et délais d'accès

- ★ Inscription et démarrage toute l'année
- ★ Accès à la plateforme de formation 24 h après l'enregistrement de votre dossier
- ★ Équipement requis : ordinateur, connexion internet stable, caméra et micro
- ★ Assistance technique et pédagogique : pedagogie@auguste-academie.com, réponse sous 72 h
- ★ Pédagogie adaptée à chaque profil : hybride, ou 100 % à distance si le profil le nécessite
- ★ Ateliers, coaching examens, masterclass
- ★ Formateurs experts du métier
- ★ Accès illimité à la plateforme et à ses ressources
- ★ Accompagnement individuel et personnalisé
- ★ Accompagnement à la recherche d'alternance

Financement et tarifs

EN ALTERNANCE

0 €

Reste à charge nul pour l'apprenti. Coût pédagogique pris en charge par l'OPCO.

FINANCEMENT DIRECT

4 550 € TTC

Tarif particulier pour un parcours de 12 mois. Prise en charge à 100 % possible selon le dispositif.

Dispositifs mobilisables

- ★ Contrat d'apprentissage ou de professionnalisation
- ★ CDI apprentissage
- ★ France Travail
- ★ CPF
- ★ Entreprise
- ★ Autofinancement

Lieux et accessibilité

- ★ Formation accessible partout en France : cours à distance et sessions en présentiel dans plusieurs villes. Nous consulter pour la disponibilité du lieu.
- ★ Accessibilité aux personnes en situation de handicap : adaptation en fonction du handicap. Contactez le référent handicap pour étudier votre situation.

Indicateurs de résultats

Situation au 29 septembre 2026 : 7 apprentis depuis l'ouverture de la formation (avril 2026)

- ★ Taux de rupture des contrats d'apprentissage : 14 %
- ★ Taux d'interruption en cours de formation (abandon) : 14 %
- ★ Taux d'obtention du titre professionnel : non disponible, première session d'examen à venir
- ★ Taux de poursuite d'études et taux d'insertion professionnelle à 6 mois : non disponibles, aucun apprenti sorti à ce jour
- ★ Valeur ajoutée de l'établissement : non disponible, calculée après les premiers résultats d'examen

[Pour voir notre méthode de calcul de nos taux, cliquez ici.](#)





AUGUSTE ACADÉMIE

contact@auguste-academie.com

+33 4 12 28 03 92

www.auguste-academie.com

Centre de formation continue enregistré sous le numéro de déclaration d'activité : 93 83 05253 83. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État. Code APE : 8559B — CFA n° UAI : 0831781 K.
Fiche mise à jour le 19 octobre 2026.