



Employé polyvalent en restauration

Titre Professionnel

Certification officielle de niveau 3 inscrite au RNCP (Répertoire National des Certifications Professionnelles)

[Fiche RNCP38663](#) par le Ministère du travail, du plein emploi et de l'insertion, enregistrée et publiée au Journal Officiel le 25/01/2024, code NSF 334t : réception, hébergement, service de restauration, accompagnement



MINISTÈRE
DU TRAVAIL,
DE L'EMPLOI
ET DE L'INSERTION

Liberté
Égalité
Fraternité

Objectifs

L'employé polyvalent en restauration est un professionnel opérationnel qui maîtrise les techniques culinaires de base et assure un service de qualité, contribuant directement à la satisfaction et à la fidélisation de la clientèle.

Il réalise des préparations simples (entrées, plats chauds, snacking, desserts), effectue les cuissons minute et assure le dressage soigné des assiettes. Il participe également à la remise en température et au respect des consignes de production.

Au cœur de son métier : la relation client. Il accueille, conseille, prend les commandes, sert et encaisse, en adaptant sa communication à tous les publics. En restauration collective, il peut aussi accompagner les convives dans une démarche pédagogique autour du goût et de l'alimentation.

Il veille à la propreté des locaux, au respect des règles d'hygiène et de sécurité, à la gestion des stocks et au contrôle des marchandises. Acteur écoresponsable, il contribue à la lutte contre le gaspillage alimentaire et à la réduction des consommations énergétiques.

Polyvalent et organisé, il travaille seul ou en équipe dans divers environnements : restauration commerciale, collective, médico-sociale ou transport. Il s'adapte aux rythmes soutenus, aux horaires variables et aux exigences du service.



Débouchés

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

Public visé

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

Pré-requis

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



Blocs de compétences

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

Validation par blocs

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

Plusieurs sessions d'examens en présentiel par an.

Les compétences des candidats sont évaluées par un jury au vu :

- des résultats des **évaluations passées en cours de formation**
- d'un dossier professionnel faisant état des pratiques professionnelles du candidat
- d'une **mise en situation professionnelle** réalisée pendant la session, complétée par un entretien technique
- d'un entretien final avec le jury





Délais d'accès et méthodes pédagogiques

- Inscription et démarrage tout au long de l'année, en fonction du projet du candidat
- Une pédagogie adaptée à chaque profil à distance, en présentiel ou en mode hybride
- Ateliers, coaching examens, masterclass
- Des formateurs experts du métier
- Un accès illimité à la plateforme de formation digitale et à l'ensemble des ressources pendant la durée de la formation
- Un accompagnement individuel continu et personnalisé
- Accompagnement à la recherche d'alternance

Durée de la formation

- **A partir de 420 heures (ajustable en fonction du profil)**
- **Alternance entre périodes de formation et périodes en entreprise**

Pour se présenter à l'examen du Titre « Employé polyvalent en restauration » une période en entreprise d'une durée minimale de 210 heures est obligatoire.

Le stagiaire apporte la preuve de cette période à son dossier d'examen. Pour les contrats d'alternance, la période en entreprise est incluse dans le temps de travail en entreprise.

Inscription tout au long de l'année



Financements

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

Prise en charge à 100% possible selon le dispositif de financement

Tarif

Pour les particuliers, le tarif est fixé à 4 550€

Lieux de formation

Paris, Golfe de Saint-Tropez, Toulon, Bordeaux, Toulouse, Lille, Aix-en-Provence, Lyon, Perpignan, Nantes
Nous consulter pour la disponibilité du lieu

Accessibilité PMR : adaptation en fonction du handicap.
Nous consulter pour plus d'informations

Passerelles, équivalences et suites de parcours

Passerelles et équivalences

Correspondances partielles avec le TP Commis de cuisine, le CAP Production et service en restaurations et l'Agent polyvalent de restauration.

Titulaire de l'un de ces blocs ? Contactez-nous.

Suites de parcours

Après le TP Employé polyvalent en restauration, il est possible de se spécialiser avec le TP Commis de cuisine (niveau 3), de poursuivre vers un parcours de niveau 4 (niveau Bac) en préparant le TP Chef de partie Arts culinaires et pâtisserie.

Indicateurs de résultats

Les indicateurs de résultats ne sont pas encore disponibles.
Premières sessions de formation en cours





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