

TITRE PROFESSIONNEL EMPLOYÉ POLYVALENT EN RESTAURATION

Certification délivrée par le Ministère du Travail, Du Plein Emploi et de L'Insertion le 04/01/2024

Code RNCP

38663

Public et Pré-requis :

Formation « tout public ».

Durée indicative :

955.50 heures soit
- 640.50 heures en centre de formation
- 315 heures en stage professionnel

Dates :

Du 3 septembre 2026 au 2 avril 2027
Réunion d'information collective :
A définir

Capacité d'accueil

Entretien lors de l'information collective
L'ensemble des étapes se déroulera sur
une durée maximum de 1 mois.

Lieu

Centre de Formation FARE16
Site du Lycée Saint Joseph l'Amandier
16, allée Jean Pierre Gault
16710 SAINT YRIEIX

Délais d'accès

Entretien lors de l'information collective
L'ensemble des étapes se déroulera sur
une durée maximum de 1 mois.

Modalités d'accès

Sur prescription

Coût :

Prise en charge par la Région Nouvelle
Aquitaine dans le cadre de HSP
(Habilitation de Service Public)

Taux de réussite à l'examen

 81,8 %
Taux d'emploi à 6 mois

 67 %
(Statistiques AFPA 2024)

Taux d'insertion dans le métier visé à 6 mois

 54 %
(Statistiques France Compétences 2022)

LA FORMATION

Objectifs de l'action

- Être capable de préparer et dresser des entrées et des desserts
- Être capable de préparer et de dresser des plats chauds et des produits snacking
- Être capable d'accueillir, conseiller et servir la clientèle
- Être capable de réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels

PROGRAMME

Module 1 - PREPARER ET DRESSER DES ENTREES ET DESSERTS

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

Module 2 - PREPARER 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

Module 3 - ACCUEILLIR, CONSEILLER ET SERVIR LA CLIENTELE

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

Module 4 - REALISER LA PLONGE ET LE NETTOYAGE DES LOCAUX ET DES MATERIELS

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

L'ensemble de ces modules (4 au total) permet d'accéder au TITRE PROFESSIONNEL de niveau 3 d'Employé Polyvalent en Restauration.

Des qualifications partielles, sous forme de certificats de compétences professionnelles (CCP), peuvent être obtenues en suivant un ou plusieurs modules

LE MÉTIER

Afin de contribuer à la qualité du service et à l'accueil du client au sein de l'entreprise, l'employé polyvalent de restauration effectue la réception des matières premières et réalise les premiers traitements des produits alimentaires. Il (elle) assemble et accommode diverses gammes de produits. Il (elle) dresse, en les valorisant, des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type « snacking ». L'agent (e) de restauration assure l'agencement de la salle à manger, l'approvisionnement des différents espaces de distribution et le service des plats. Dans le respect des consignes de l'entreprise et en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires conformément aux principes de la démarche HACCP, il (elle) prépare des mets simples froids et chauds (hors-d'œuvre, entrées chaudes, desserts, préparations de type « snacking ») et réalise des cuissons en se conformant à des normes de réalisation (quantité, composition, présentation). L'agent (e) de restauration assure la distribution des productions culinaires. Il (elle) accueille et conseille la clientèle. Il (elle) procède à l'encaissement des différentes prestations. Il (elle) effectue le lavage de la batterie de cuisine et de la vaisselle et le nettoyage des différents postes.

ENCADREMENT PROFESSIONNEL

Validation et certification

- Session d'examen ponctuel avec jury professionnel (épreuves pratiques, entretien oral, dossier professionnel)

Mise à jour le 09/03/2026



<https://fare16.cneap.fr> -
<https://www.facebook.com/fare16.fr>

- Titre Professionnel Employé polyvalent en restauration (niveau 3)
- Attestation HACCP
- Attestation de fin de formation
- Possibilité de valider par CCP

Référent Handicap

Mme COTTREZ Catherine
07.72.45.47.25



Débouchés

Ce titre débouche sur la vie active mais il est possible, de poursuivre des études.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Notre Centre de Formation et nos sites délocalisés disposent de moyens pour accueillir toute personne en situation de handicap dans des conditions favorables.

ENCADREMENT PÉDAGOGIQUE

Méthodes pédagogiques

Formation en groupe, Face à face pédagogique, atelier pratique
Formation action avec alternance de mise en pratique et de théorie
Formation en présentiel sur un rythme à temps plein

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement

- Supports pédagogiques et fiches techniques.
- Plateau technique équipé en matériels.
- Matières d'œuvre fournies.
- Plateforme pédagogique en ligne (autoformation accompagnée)

Moyens permettant le suivi et l'évaluation de l'action

- Protocole individuel de formation
- Modalités de contrôles de connaissances (test, QCM, questions écrites/orales, mise en situation, exercices pratiques...).
- Bilan intermédiaire avec réévaluation du parcours
- Entretiens individuels
- Feuilles d'émargement signées par demi-journée par les stagiaires et contre signées par le formateur.