

RNCP38663

Niveau 3  
Certificateur:  
MINISTÈRE DU TRAVAIL DU  
PLEIN EMPLOI ET DE L'  
INSERTION  
Date de publication: 22-02-2024

## TP Employé polyvalent en restauration

En 1 an, dont 420h en centre de  
formation, le reste en entreprise

### Objectifs:

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 des productions culinaires simples, les dresse avec goût et les distribue avec un accueil adapté au type de client.

### Bloc de compétences:

#### Activité 1

Préparer et dresser des entrées et des  
desserts

#### Activité 2

Préparer et dresser des plats chauds et  
des produits snacking

#### Activité 3

Accueillir, conseiller et servir la clientèle

#### Activité 4

Réaliser la plonge et le nettoyage des  
locaux et des matériels

#### Indicateurs

Les indicateurs complets sont  
accessibles sur  
[inserjeunes.education.gouv.fr](http://inserjeunes.education.gouv.fr)

#### Résultats en cours de calcul

### **Méthodes pédagogiques:**

Expositive : le formateur transmet ses connaissances

Démonstrative : le formateur fait et fait-faire

Active : le stagiaire fait

Expérientielle : lors du stage en entreprise notamment

Supports et moyens utilisés

En centre : documents pédagogiques et livres

En ligne: documents, tests et modules e-learning

Ateliers organisés autour de simulations en réception, cuisine, restaurant

Les formateurs sont des experts métier ayant une expérience du terrain.

### **Public concerné et pré-requis**

Aucun

### **Durée de la formation en centre de formation**

420h

### **Méthode d'évaluation**

Test de positionnement initial et final

Pendant la formation

Contrôle en cours de formation.

A l'issue de la formation: passage du diplôme devant jurys

Diplôme validé par le Ministère de l'Education Nationale.

### **Lieu de formation**

CFA 3 Caps - 83420 La Croix Valmer

### **Délai d'accès à la formation**

1 mois

### **Modalités d'accès**

Tests de positionnement employé polyvalent de restauration, de Français et Mathématiques

### **Débouchés**

employé polyvalent de restauration/employé polyvalent de restaurant, agent de restauration, employé de restauration collective / employé de cantine, employé de cafétéria/employé de snack-bar, équipier polyvalent de restauration rapide/agent de restauration rapide, préparateur - vendeur en point chaud

### **Continuité de parcours**

Le titre professionnel peut être complété par un ou plusieurs blocs de compétences sanctionnés par des certificats complémentaires de spécialisation (CCS) précédemment mentionnés.

### **Accessibilité PMR**

Adaptation en fonction du handicap - Tel référent handicap: 04 89 110 114

### **Certification**

Oui

### **Validation partielle ou totale des blocs**

### **Finançable C.P.F**

Eligible au CPF

Formation en apprentissage : La formation est prise en charge dans le cadre d'un contrat d'apprentissage et financée par les OPCO. Aucune participation aux frais pédagogiques de la formation n'est demandée.

### **Contact**

Tel secrétariat: 04 89 110 114 ou CFA: 04 89 110 125

Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h