

# Titre professionnel Employé Polyvalent en Restauration

Titre professionnel délivré par le ministère du travail, de la santé et des solidarités, enregistré dans le Répertoire National des Certifications Professionnelles  
N° RNCP : RNCP38663, date d'échéance de l'enregistrement : 04/06/2029

Le/la titulaire de ce titre professionnel participe à la réalisation des préparations chaudes qu'il/elle met en valeur et assure l'accueil des clients et la distribution des repas. Aussi, il/elle effectue l'entretien du matériel et des locaux de restauration, dans le respect constant des règles d'hygiène.

## Infos utiles

### OBJECTIFS

**Le/la titulaire du titre professionnel Employé Polyvalent en Restauration sera capable de :**

- Préparer et dresser des entrées et des desserts
- Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking
- Accueillir, conseiller et servir la clientèle
- Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels



### DURÉE ET RYTHME DE FORMATION

**La formation est dispensée sur 1 an soit 483 h**  
2 jours en centre de formation et 3 jours en entreprise  
(voir calendrier)



### PRÉREQUIS

**Dès la sortie de 3<sup>e</sup>, en apprentissage de 16 à 29 ans**  
Possibilité de validation de la formation par blocs de compétences  
Pour tout autre public : consulter l'ICEP



### INSCRIPTION, MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

**Sur dossier, entretien de motivation, et test de positionnement**

- Inscription possible jusqu'au 31 août de chaque année
- Rentrée tardive possible sous conditions
- Formation accessible aux personnes en situation de handicap
- Dossier téléchargeable sur [icepformation.com](http://icepformation.com)



### MÉTIERS VISÉS

Employé polyvalent en restaurant, employé de restauration collective, employé de cafétéria, agent de restauration, équipier polyvalent de restauration rapide, préparateur-vendeur en point chaud.



### PASSERELLES, ÉQUIVALENCES ET POURSUITES D'ÉTUDES

Le/la titulaire du titre professionnel Employé Polyvalent en Restauration peut prétendre à une poursuite d'études en deuxième année de CAP Cuisine  
**Équivalences du titre professionnel Employé Polyvalent en Restauration : Diplôme de niveau 3**



### INDICATEURS QUALITÉ

Taux de réussite, rupture, satisfaction, insertion, poursuite d'étude...  
[À consulter en ligne via ce lien](#) ou en flashant ce QR code :



## CONTENU DE LA FORMATION

### Enseignements professionnels :

#### Compétences visées

- Bloc 1 : Préparer et dresser des entrées et des desserts
- Bloc 2 : Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking
- Bloc 3 : Accueillir, conseiller et servir la clientèle
- Bloc 4 : Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels



## Modalités, ressources et moyens pédagogiques

- Cours en présentiel et/ou distanciel
- Mise en situation professionnelle
- Plateaux techniques
- Centre multi-ressources
- Interventions de professionnels
- Ateliers individualisés
- Équipements informatiques et numériques
- Amphithéâtre

## Modalités d'évaluation



**Mise en situation professionnelle** – forme : pratique, durée : 3h20

**Entretien technique** – forme : oral, durée : 25 min

**Entretien final** – forme : oral, durée : 15 min

*Possibilité de validation par blocs de compétences*

## Financements et tarifs

**Statuts** : Contrat d'apprentissage ; Contrat de professionnalisation ; autres statuts (nous consulter)

Le coût de la formation peut être pris en charge selon les modalités fixées par les OPCO, cette formation est gratuite pour les bénéficiaires en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation. Pour plus de précisions, contactez-nous.