



TITRE PROFESSIONNEL « EMPLOYÉ POLYVALENT EN RESTAURATION »

Cette formation prépare au titre professionnel « Employé polyvalent en restauration », certification de niveau 3 enregistrée au Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP) sous le numéro 38663. Elle est délivrée sous l'autorité du Ministère du Travail, du plein emploi et de l'insertion, avec un enregistrement valide jusqu'au 04 juin 2029.

CIBLES :

- Les personnes en reconversion professionnelle souhaitant travailler dans la restauration
- Les personnes en insertion professionnelle
- Salariés souhaitant se professionnaliser ou évoluer vers un poste polyvalent

PRÉREQUIS :

Aucun prérequis n'est exigé. Le ou la candidat-e sera évalué-e par un test de connaissances et un entretien de motivation.

FORMATION EN ALTERNANCE :

455h sur 12 mois

Parcours alliant apprentissages et immersion en entreprise avec une organisation flexible adaptée au rythme de l'alternant.

Modalités :

- **Présentiel** : Sessions en centre réparties sur l'année.
- **Distanciel** : Modules en ligne à suivre en autonomie.
- **Blended learning** : Combinaison des deux formats pour un suivi flexible.

CONTACT :

Developmind Formation :

2-4 Boulevard du Général de Gaulle,
94270 Le Kremlin-Bicêtre
01 87 66 79 12
pedagogie@developmindformation.com

MÉTIER :

L'employé-e polyvalent-e en restauration joue un rôle clé dans la préparation et le service des repas. Il/elle prépare, assemble et dresse les entrées, desserts, plats chauds et produits snacking, et assure la mise en place des postes et espaces de distribution.

En contact direct avec la clientèle, il/elle accueille, conseille et sert les client-e-s, tout en réalisant l'encaissement des prestations. Il/elle contribue également au maintien de l'hygiène en effectuant la plonge, la laverie et le nettoyage des locaux et du matériel.

Polyvalent-e et organisé-e, il/elle garantit la qualité des produits, la fluidité du service et la satisfaction des client-e-s.

MÉTIERS VISÉS :

- 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

SECTEUR D'ACTIVITÉS

- **restauration commerciale** : traditionnelle, de chaînes hôtelières et de restauration, cafétéria, à thème, rapide, brasserie, bistrot
- **circuits de distribution alternatifs** : boulangerie, point chaud
- **restauration collective** : travail, enseignement, hospitalier, médico-social
- catering aérien et ferroviaire

PROGRAMME DE FORMATION (BLOCS DE COMPÉTENCES)

Bloc 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

Bloc 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

Bloc 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

Bloc 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

MODALITÉ D'ÉVALUATION :

Épreuve	Durée	Contenu
Mise en situation professionnelle	3h20min	<p>Préparation : 30 minutes pour s'approprier le sujet, organiser sa production culinaire et préparer la présentation de l'offre commerciale et alimentaire (argumentaire).</p> <p>Réalisation pratique :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mise en place d'un espace de restauration. - Préparation et dressage de 4 portions d'une entrée ou d'un dessert à partir d'une fiche technique. - Préparation et dressage de 2 portions d'un produit snacking garni à partir d'une fiche technique. - Lavage de la plonge batterie. - Accueil, conseil et prise de commande de 2 clients. - Enregistrement des prestations sur une caisse. - Nettoyage et remise en état du poste de travail.
Entretien technique	25min	<p>Débriefing de 5 minutes sur la mise en situation professionnelle.</p> <p>Évaluation des compétences :</p> <ul style="list-style-type: none"> - « Servir la clientèle et encaisser les prestations ». - « Assurer la conduite du poste laverie vaisselle ». <p>Complément d'évaluation des autres compétences selon le déroulé de la mise en situation.</p>
Entretien final	15min	<p>Échange avec le candidat sur le dossier professionnel.</p> <p>Clôture de l'évaluation et synthèse des compétences.</p>

Durée totale de l'examen : 4h