



# Titre Professionnel

# Employé Polyvalent de Restauration



**RNCP - 38663**

**Niveau 3 - CAP**

Présentiel / Distanciel / Blended

**439.5 h** en formation

Nombre d'heures en structure d'accueil variable

**12 mois** de contrat en entreprise

## OBJECTIFS

Grâce à sa maîtrise culinaire et son sens du service, l'employé polyvalent de restauration prépare, présente et sert des plats simples tout en offrant un accueil adapté, contribuant ainsi à la satisfaction des clients et à la réputation de l'établissement.

## PROGRAMME



### 1 Bloc 1 - Préparer et dresser des entrées et des desserts

- Mise en place des entrées et des desserts
- Assemblage et dressage des entrées et des desserts

### 2 Bloc 2 - Préparer et dresser des plats chauds et des produits

- Mise en place des plats chauds et des produits snacking
- Assemblage et dressage des plats chauds et des produits snacking

### 3 Bloc 3 - Accueillir, conseiller et servir la clientèle

- Accueil et conseil à la clientèle
- Service et encaissement

### 4 Bloc 4 - Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels

- Gestion de la plonge
- Nettoyage des locaux et des équipements

## LES MODALITÉS D'ACCÈS :

1

### Étude du dossier

Nous examinons attentivement votre dossier ainsi que votre projet professionnel.

2

### Rendez-vous

Nous procéderons ensuite à l'organisation d'un entretien, qu'il soit en présentiel ou par téléphone, ainsi qu'à la réalisation d'un test de positionnement.

3

### Après étude du dossier

Votre candidature sera examinée en détail, et une décision d'acceptation ou de refus sera établie en fonction de l'analyse de votre dossier ainsi que de la faisabilité de votre projet.

## PRÉ-REQUIS

- Compétences linguistiques : Maîtrise obligatoire de la langue française (lire, écrire et parler).
- Âge : Être âgé de 16 ans minimum à 29 ans révolus.  
Au-delà de 29 ans, des dérogations et exceptions spécifiques sont possibles.
- Accessibilité Handicap : La formation est totalement accessible aux personnes en situation de handicap, pour lesquelles aucune limite d'âge ne s'applique.
- Réussite au test de positionnement.
- Aucun diplôme obligatoire.

## MÉTIERS CIBLÉS

- 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

## POURSUITE DE FORMATION

Suite à cette formation, une poursuite d'étude est possible sur un niveau de qualification supérieur ou transverse :

- BAC PRO Cuisine
- Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration
- BTS Management en Hôtellerie-Restauration
- BTS Tourisme

## FINANCEMENT

Tarif annuel de la formation : **7 827€**

Possible financement par :

- France Travail
- En apprentissage, pris en charge à 100% par l'opérateur de compétences de votre employeur



BLOC DE COMPÉTENCES	MODULES	DURÉE
<b>Préparer et dresser des entrées et des desserts</b>	Préparations préliminaires en cuisine	21H
	Techniques pâtisseries de base	21H
	Assemblage et dressage	14H
	Calculs de base	7H
<b>Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking</b>	Techniques de base de la production culinaire	28H
	Techniques de cuisson de base	28H
	Préparations préliminaires - approfondissement	14H
	Assemblage et dressage - applications	14 H
<b>Accueillir, conseiller et servir la clientèle</b>	Accueil et conseil clientèle	28H
	Communication orale	24H
	Organisation professionnelle et gestion des marchandises	14H
<b>Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels</b>	Prévention risques, hygiène et sécurité	21H
	Entretien et propreté des espaces	21H
	Gestion poste laverie / plonge	21H
	Organisation matériel - application entretien	14H
	Méthodologie examen EPR	7H
<b>Accompagnement à la réussite et insertion</b>	Présentation programme et modalités	7H
	Citoyenneté et engagement	7H
	Techniques de recherche d'emploi	10,5 H
	Séminaire cohésion et innovation métier	70H
	Suivi coaching et accompagnement	37H
	Passage de l'épreuve	14H
	<b>TOTAL</b>	<b>439.5H</b>

## DES LOCAUX ACCESSIBLES À TOUS

Dans le cadre de notre démarche d'inclusion et de notre certification Qualiopi, nous veillons à ce que nos espaces d'accueil et de formation s'adaptent à chacun :

- Accueil adapté : Une prise en charge attentive et personnalisée dès votre arrivée.
- Accessibilité PMR (Rez-de-chaussée) : Toute la partie basse de notre bâtiment est entièrement aménagée et accessible aux personnes à mobilité réduite.
- Garantie Qualiopi : Une conformité validée par notre certification, assurant des conditions d'accueil optimales sur notre espace accessible.

# LES ATOUTS DE NOTRE ACCOMPAGNEMENT POUR VOTRE RÉUSSITE

- **Un coaching sur mesure** : bénéficiez d'un encadrement personnalisé et d'un suivi régulier par nos formateurs experts.
- **Un calendrier flexible** : profitez d'un planning sur mesure, ajusté selon vos contraintes.
- **Vos espaces d'apprentissage connectés** : suivez pas à pas votre progression grâce à Campus Skills, la plateforme qui recense et cartographie en temps réel les compétences évaluées par votre formateur référent tout au long de votre parcours.
- **En complément**, connectez-vous à Nellapp pour accéder à tous vos cours, vous entraîner grâce à des quiz et vous exercer sur des cas pratiques.
- **Une équipe à votre disposition** chaque jour sur place pour un accompagnement de proximité.
- **Un formateur dédié du début à la fin** : un formateur référent vous épaulé à chaque étape. Il ajuste votre parcours si nécessaire, vous aide à décrocher votre formation, assure le lien avec votre entreprise et vous accompagne vers l'emploi.
- **Une pédagogie adaptée** : des outils, des supports de cours et des méthodes d'apprentissage ajustés sur mesure pour répondre à vos besoins spécifiques.
- **Un interlocuteur dédié** : un référent handicap est à votre entière disposition tout au long de votre parcours pour coordonner votre suivi et favoriser votre réussite.

## LES MODALITÉS D'ÉVALUATION :

Les blocs de compétences peuvent être validés indépendamment les uns des autres.

Toutefois, l'obtention de la certification du Titre Professionnel est conditionnée à la validation de l'ensemble des blocs de compétences.

En cas d'échec, une session de rattrapage est possible dans un délai maximal de trois mois après l'examen.

En cas d'échec à certains blocs, le(s) bloc(s) validé(s) restent acquis. Le(s) bloc(s) non validé(s) devra ou devront faire l'objet d'un rattrapage dans le délai mentionné ci-dessus.

Tout au long de la formation, des évaluations et devoirs notés sont planifiés en vue de la préparation à l'examen final.

L'examen final se déroule en présence d'un jury de deux professionnels soit une épreuve divisée en 3 parties :

- 1 mise en situation professionnelle (3h50)
- 1 entretien technique (25min)
- 1 entretien final (15min)

Durée totale de l'épreuve pour le candidat : **04H30**

**Pour plus de détails : [cliquez ici](#)**



✉ [contact@exedra-academie.com](mailto:contact@exedra-academie.com)

☎ 04 90 01 25 94

📍 1716 Chemin des Castillonnes 13550 Noves

*Le savoir d'aujourd'hui, les compétences de demain !*