

(TP) Employé Polyvalent en Restauration

100% de réussite à l'examen en 2023 sur Lyon (ex TP35650)

100% de réussite à l'examen en 2023 sur Paris (ex TP35650)



Niveau 3
(Equivalent CAP)



16 à 19 mois
539 à 644h



Paris-Lyon
(présentiel)
Distanciel

Par sa maîtrise de la technique culinaire et sa posture de service, l'employé(e) polyvalent(e) 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.**

Objectifs généraux de la formation

Maîtriser les compétences nécessaires à l'exercice du métier d'**Employé polyvalent en restauration** et valider le **Titre Professionnel de niveau 3 (équivalent à un CAP ou un BEP)**.

Certification professionnelle délivrée par le Ministère du Travail et enregistrée le 30/12/15 (date d'échéance de l'enregistrement le 04/06/29).

En cas de réussite partielle à l'examen, des certificats de compétences professionnelles (CCP) sont délivrés par blocs. Pour plus d'informations n'hésitez pas à consulter la Fiche RNCP de France Compétences : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38663/>

Connaissances et compétences attendues à l'issue de la formation :

- **Réaliser la mise en place** des espaces de distribution et de restauration.
- **Préparer des mets simples et froids et chauds** et réaliser des cuissons en se conformant à des normes de réalisation (quantité, composition, présentation).
- **Accueillir, conseiller et servir la clientèle.**

Objectifs spécifiques de la formation

- ✓ **CCP 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.
- ✓ **CCP 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.
- ✓ **CCP 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.
- ✓ **CCP 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.

Programme de la formation (de 539h à 644h)

La formation se compose de 4 modules (blocs de compétences) complétés par l'alternance en entreprise. 77 à 92 jours en formation complétés par des jours en entreprise.

Jours 1 à 9 (63h) : Accueil, présentation du CFA, droit des apprentis, règles, livrets etc. (7h) et modules préparatoires à la formation (56h) :

- Modules soft skills : écoute active, gestion du stress, résolution de conflits, parler en public, langage non verbal. (21h)
- Modules informatiques (13h)
- Module anglais (15h)
- Technique de recherche d'emploi (TRE). (7h)

Jours 10 à 77-92 (476h à 581h) :

- Présentation des objectifs de formation, connaissance de l'environnement professionnel, du Dossier Professionnel, de l'examen, du référentiel de compétences REAC. (7h)
- Module 1. Préparer des hors-d'œuvre/desserts : l'alimentation, la conservation des aliments, les différents types de microbes et leur mode de reproduction, les œufs et les produits céréaliers, les fruits et légumes, lire les instructions et fiches techniques, calculer les quantités (56h)
- Module 2. Préparer et dresser des plats chauds et snacking : le taillage des légumes / des viandes, les produits laitiers/les corps gras/les poissons, portionner, cuire, réaliser des sauces, dresser (56h)
- Module 3. Accueillir les clients et distribuer les produits les plats : gestion du stress et des conflits, le secteur de la restauration (connaître son environnement professionnel), la communication, vente additionnelle (42h)
- Module 4. Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine : les matériels de cuisine, entretien des locaux et du matériel, plonge (28h)
- Travaux pratique en cuisine (105h)
- Module de rédaction du Dossier Professionnel. (28h)
- Module citoyenneté. (7h)
- Mise en situations d'évaluation types + révision (35h)
- Suivi des acquis de compétences en situation de travail. (14h)
- Transversal : PSE/Hygiène & Sécurité (24h)
- Préparation à l'examen (35h)
- Modules soft skills (35h à 140h)

Présentation à l'examen (dans les 3 semaines maximums après la fin de la formation) : 4h00.

Profil des candidat(e)s



Pour qui :

- Demandeurs d'emploi
- Salarié(e)s
- Apprenti(e)s

Taux d'insertion global à 6 mois : 67% (données RNCP 2022)

Taux d'insertion dans le métier visé à 6 mois : 54% (données RNCP 2022)

Code(s) ROME :

- G1603 – Personnel polyvalent en restauration



Prérequis obligatoires :

- Pas de pré requis.



Prérequis souhaités :

- Niveau scolaire 3^{ème}.
- Savoir s'adapter aux horaires atypiques.
- Station debout requise

Débouchés et suite de parcours

Les types d'emplois accessibles sont les suivants :

- Employé(e) polyvalent(e) de restauration/employé polyvalent de restaurant
- Agent de restauration
- Employé de restauration collective / employé de cantine
- Employé de cafétéria/employé de snack-bar
- Equipier(e) polyvalent(e) de restauration rapide/agent de restauration rapide
- Préparateur - vendeur en point chaud collective

Poursuite de parcours :

- CAP Cuisine
- TP Serveur en restauration (équivalent CAP)

Passerelles : (correspondances partielles)

Se référer à la Fiche RNCP sur le site de France Compétences :
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38663/>

Tarif et Prise en charge

Tarif pour le candidat : 100% pris en charge-Tarif pour l'organisme financeur (Décret n° 2025-174 du 22 février 2025 relatif à l'aide unique aux employeurs d'apprentis) : <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000051235656>.

Si vous souhaitez des informations plus détaillées sur les financements et les prises en charge, veuillez contacter nos agences.

Plusieurs dispositifs existent pour faire financer une formation, ils dépendent de la situation du candidat et de l'entreprise.

➔ *Devis sur demande et renseignements auprès de nos agences*

Contacts :

① Site de Lyon : contact@opusformation.eu - 04 72 60 79 11 - 93 rue Bugeaud, 69006 LYON

① Site de Paris : contact-paris@opusformation.eu - 01 43 64 68 45 - 1 rue des Montiboeufs, 75020 PARIS

Modalités d'accès et de délais

⇒ Modalités :

Recrutement toute l'année, positionnement : Dossier, Tests et/ou entretiens en amont de la formation.

Délais d'accès à la formation : sur demande (3 semaines) *

⇒ Accessibilité :

Formation ouverte aux personnes en situation de handicap, pour plus d'informations et d'accompagnement veuillez-vous rapprocher de nos assistant(e)s référent(e)s présent(e)s sur chaque site.

⇒ Aménagements des épreuves pour personnes en situation de handicap :

Sur présentation de documents officiels relatifs au handicap (RQTH, carte d'invalidité, etc.), l'Apprenant peut bénéficier d'aménagements des épreuves (temps supplémentaire et/ou aides humaines et techniques).

⇒ Rythme, durée et horaires de la formation :

Rythme contrat en alternance : 1 jour en CFA / 4 jours en entreprise.

Horaires de la formation : de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h.

Durée : à partir 539h au CFA pour un contrat de 16 mois.

**Délais et Durées indicatifs et ajustables en fonction des besoins et des personnes.*



 Modalités de validation	 Moyens pédagogiques et techniques	 Modalités d'évaluation
• Un parchemin pour l'obtention du Titre complet ou un livret de certification (CCP) pour la réussite partielle à l'examen sont attribués aux candidats(e).  *Modalités de l'examen (4h00) • EP1 Mise en situation professionnelle (3h20) • EP2 Entretien technique (0h25) • EP3 Entretien final DP (0h15)	• Alternance entre présentiel et périodes en entreprise. • TP en cuisine pédagogique. • Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation. • Documents supports de formation projetés. • Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation. • Modules e-learning sur Digiforma. • 1 Mallette à couteaux (économe, couteau d'office, éminceur, canneleur, spatule inox, spatule pâtisserie, pinceau, fourchette) et un uniforme avec gants sont fournis. Equipe pédagogique Une équipe de professionnel(le)s expérimenté(e)s dans le métier de votre formation pour vous accompagner dans votre projet.	• Mise en situation professionnelle ou présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s). • Dossier professionnel et ses annexes éventuelles. • Les résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation. • Entretien avec le jury destiné à vérifier le niveau de maîtrise par le candidat des compétences requises pour l'exercice des activités composant le titre visé. • Livret de suivi des compétences évaluées en entreprise. • Grille d'évaluation des acquis tout au long de la formation.

*Modalités détaillées de l'examen (4h) ci-dessous :

Mise en situation professionnelle : 3h20

Le candidat dispose de 30 minutes pour s'approprier le sujet, organiser rationnellement sa production culinaire et préparer la présentation de l'offre commerciale et alimentaire (argumentaire).

Il réalise ensuite :

- la mise en place d'un espace de restauration ;
- la préparation et le dressage de 4 portions d'une entrée ou d'un dessert à partir d'une fiche technique ;
- la préparation et le dressage de 2 portions d'un produit snacking garni à partir d'une fiche technique ;
- le lavage de sa plonge batterie ;
- l'accueil, le conseil et la prise de commande de 2 clients ;
- l'enregistrement des prestations sur une caisse ;
- le nettoyage et la remise en état de son poste de travail.

Entretien technique : 0h25

L'entretien technique a lieu après la mise en situation professionnelle.

Le jury consacre cinq minutes à débriefer la mise en situation professionnelle avec le candidat.

Il évalue ensuite les compétences « Servir la clientèle et encaisser les prestations » et « Assurer la conduite du poste laverie vaisselle ». Il complète l'évaluation des autres compétences.

Entretien final : 00 h 15 min

Y compris le temps d'échange avec le candidat sur le dossier professionnel.

Durée totale de l'épreuve pour le candidat : 04 h 00 min