

# FLE Métier Débutant (A1-A2) - (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)



19 à 21 mois



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.**
- **Savoir lire, écrire, parler et écouter comme un utilisateur indépendant niveau seuil B1 du [Cadre européen commun de référence pour les langues](#) (CECRL)**

## 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 (minimum 644h)

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

**Jours 1 à 29 (203h minimum) :** FLE Métiers niveaux A1-A2\* du [Cadre européen commun de référence pour les langues](#) (CECRL) comme utilisateur élémentaire (\*Programme détaillé plus bas) en distanciel

**Jours 30 à 92 (441h) :**

- 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)

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<sup>ème</sup>.
- 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 (se) en restauration (équivalent CAP)

### Passerelles : (correspondances partielles)

Se référer à la Fiche RNCP sur le site de France Compétences :  
<https://www.francecompetences.fr/recherche/mcp/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](mailto:contact@opusformation.eu) - 04 72 60 79 11 - 93 rue Bugeaud, 69006 LYON

## Modalités d'accès et de délais

### ⇒ Modalités :

Recrutement toute l'année avec 5 entrées en formation en septembre, novembre, janvier, mars et juin + **Test de positionnement de niveau obligatoire**. 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 644h au CFA pour un contrat de 19 mois.

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



|  Modalités de validation                                                                                                                       |  Moyens pédagogiques et techniques                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  Modalités d'évaluation                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Un <b>parcemin</b> pour l'obtention du <b>Titre complet</b> ou un <b>livret de certification (CCP)</b> pour la réussite partielle à l'examen sont attribués aux candidats(e).</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Alternance entre <b>présentiel</b> et <b>périodes en entreprise</b>.</li> <li>TP en <b>cuisine pédagogique</b>.</li> <li>Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.</li> <li>Documents supports de formation projetés.</li> <li>Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.</li> <li><b>1 Mallette à couteaux</b> (économe, couteau d'office, éminceur, cannelure, spatule inox, spatule pâtisserie, pinceau, fourchette) et un <b>uniforme</b> avec gants sont fournis.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Mise en situation professionnelle</b> ou <b>présentation d'un projet</b> réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s).</li> <li><b>Dossier professionnel</b> et ses annexes éventuelles.</li> <li>Les résultats des <b>évaluations passées en cours de formation</b> pour les candidats issus d'un parcours de formation.</li> <li><b>Entretien avec le jury</b> destiné à vérifier le niveau de maîtrise par le candidat des compétences requises pour l'exercice des activités composant le titre visé.</li> <li><b>Livret de suivi des compétences évaluées en entreprise</b>.</li> <li><b>Grille d'évaluation des acquis</b> tout au long de la formation.</li> </ul> |
|  *Modalités de l'examen (4h00)                                                                                                                 | <b>Equipe pédagogique</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>EP1 Mise en situation professionnelle (3h20)</li> <li>EP2 Entretien technique (0h25)</li> <li>EP3 Entretien final DP (0h15)</li> </ul>                                                   | <p>Une équipe de professionnel(le)s expérimenté(e)s dans le métier de votre formation pour vous accompagner dans votre projet.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

\*Modalités détaillées de l'examen du TP Employé Polyvalent en Restauration (4h) et du programme FLE A1-A2 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**

**\*Programme détaillé Niveau A1 FLE :**

- **Bienvenue : Se présenter, saluer et se quitter, épeler son prénom, comprendre la formalité.**
  - Grammaire/conjugaison: L' alphabet, les articles Définis
  - Lexique: Salutations, présentations.
  - Culturel: formel et informel (tu ou vous?)
  - Phonétique: le son [u], [e], [é], [è]
- **Les nationalités : dire sa nationalité, dire sa ville d'origine, connaître les pays.**
  - Grammaire: Les pronoms personnels, les nationalités, les pays féminins /masculins /pluriels
  - Verbe: être et avoir
  - Lexique: lieux, couleurs
  - Phonétique: le son [o], [on], [ou]
- **Les chiffres et les nombres : dire son âge, son numéro, dire les langues parlées, son adresse.**
  - Grammaire: les chiffres et nombres
  - Verbes en -er: parler, étudier, habiter, travailler
  - Lexique: études, langues, lieux
  - Phonétique: les sons [oi], [ai], [en], [in], [oin]
- **Les activités de la semaine : dire sa date d'anniversaire, dire ses activités de la semaine, connaître les fêtes.**
  - Grammaire: les dates (en+ mois ou le+ date)
  - Lexique: mois, saisons, jours de la semaine
  - Culturel: les fêtes du calendrier Français
- **Les lieux : dire d'où on vient, dire où on habite/travaille, situer des monuments.**
  - Grammaire: les prépositions de pays
  - Verbes: aller et venir (de)
  - Lexique: les professions
- **Exprimer Ses Goûts : se présenter (révisions) et présenter une personne, exprimer ses goûts.**
  - Grammaire: la négation, différence il est/c'est,
  - Verbes en -er: aimer, détester, préférer...
  - Lexique: fiche d'identité
- **Se situer dans l'espace : se situer dans l'espace, énumérer ce qu'il y a dans son sac.**
  - Grammaire: articles indéfinis, pronoms toniques, prépositions localisation
  - Lexique: les objets du quotidien, il y a ...
- **Le logement et la Famille : Savoir décrire son logement, décrire le caractère de sa famille (père, mère...), décrire ses émotions, décrire sa ville et son quartier.**
  - Grammaire: adjectifs qualificatifs, prépositions simples
  - Lexique: l'habitat, les pièces, le mobilier, la famille (partie 1)
- **Décrire Quelqu'un : décrire physiquement quelqu'un, décrire les membres de sa famille.**
  - Grammaire: Adjectifs possessifs
  - Lexique: la famille (partie 2), la description physique
- **Parler de son temps libre : Parler de son temps libre, parler des sports et des jeux qu'on aime faire.**
  - Grammaire: articles contractés, expression "être en train de + infinitif"
  - Verbes: faire + de et jouer + à
  - Lexique : le temps libre, les sports
- **S'informer Sur quelqu'un : s'informer sur quelqu'un.**
  - Grammaire: les adjectifs interrogatifs: quel, quand, comment, qui, où, pourquoi...
  - Verbes en -ir: 1.sortir,partir, sentir 2. ouvrir, découvrir, offrir, finir, grandir, réfléchir
  - Lexique: les loisirs
- **Décrire sa journée : Décrire sa routine de journée.**
  - Grammaire: Verbes pronominaux
  - verbes: se réveiller, se lever, s'habiller, se coucher, se doucher, prendre (un café/le bus)
  - Lexique: les activités quotidiennes
- **Le Temps : demander et dire l'heure, parler de projets futurs, ce qu'on veut et peut faire.**
  - Grammaire: futur proche et révisions de "être en train de + infinitif"

verbe: vouloir et pouvoir

Lexique: le temps, demander et dire l'heure

- **La Météo et les Saisons : décrire un événement culturel, parler de la météo, dire ce qu'on porte/met à chaque saison.**

Grammaire: les adjectifs démonstratifs

Verbe: mettre et porter

Lexique: les vêtements, accessoires + météo

- **Les Habitudes : parler de son rythme de vie, parler de ses bonnes et mauvaises habitudes.**

Grammaire: les adverbes de fréquence, les verbes 3ème grpe -re: Lire, dire , conduire, écrire + -oir(e): voir, croire, boire, recevoir.

Lexique: les sorties

- **Parler au Passé : Raconter une sortie au passé, raconter des expériences ponctuelles du passé : études, emploi, projets, voyages... Raconter la journée d'hier et dire ce qu'on a fait hier et la semaine dernière. Décrire une sortie (expo, film, pièce de théâtre...), décrire une situation ancienne, parler de ses souvenirs, raconter son enfance.**

Grammaire: Le passé composé avec avoir et être

Verbes: réguliers du 1<sup>er</sup> et 2<sup>e</sup> groupe (en -é et -i)

(grandir, étudier, travailler, voyager)+ avoir, être et faire

Grammaire: Le passé composé: verbes du 3ème groupe avec participe passé en -u + irréguliers

Lexique: chronologie, autobiographie

Grammaire: L'imparfait

Lexique: L'art

- **Conseiller : Donner des conseils, organiser un événement, accepter et refuser une invitation.**

Grammaire: l'impératif affirmatif et il faut

Verbes: devoir (donner des conseils) + attendre, répondre, vendre, descendre entendre

Lexique: services, commerces, inviter quelqu'un.

### \*Programme détaillé Niveau A2 FLE :

- **La Gastronomie : Acheter au marché, savoir commander au restaurant.**

Grammaire: Le pronom en de quantité

Lexique: l'argent, appréciation, commande, invitation

- **En et Y : savoir décrire une ville, s'informer pour se déplacer en ville, raconter sa ville.**

Grammaire: le pronom y

Lexique : la ville, les transports

- **Se repérer sur un Plan : savoir localiser un lieu, se repérer sur un plan, indiquer un itinéraire.**

Grammaire: les prépositions de lieux

Lexique: les lieux de la ville, se repérer sur un plan

- **La comparaison : comparer deux villes, exprimer une préférence.**

Grammaire: la comparaison

Lexique: les activités, décrire une ville

- **Le Passé : dire son métier, dire où on habite, dire d'où on vient, dire où on habite/travaille, situer des monuments. se présenter et présenter une personne, exprimer ses goûts.**

Grammaire: les prépositions de pays

Verbes: aller et venir (de) + Passé composé avec avoir

Lexique: les professions

Grammaire: La négation

Verbes : en -er et -ir : Passé composé avec être

Lexique: fiche d'identité

- **L'accord et le désaccord : Donner son avis sur une situation du quotidien (dans un magasin, ...).**

Grammaire: articles indéfinis, pronoms toniques, prépositions localisation

Lexique: les objets du quotidien

- **Donner des Indications : Savoir décrire son logement, décrire les membres de sa famille, décrire ses émotions, décrire sa ville et son quartier.**  
 Grammaire: adjectifs qualificatifs, prépositions  
 Lexique: l'habitat, les pièces, le mobilier
- **Les Événements récents : Raconter des événements qui viennent d'arriver.**  
 Grammaire: Adjectif possessifs + Venir de + infinitif  
 Lexique: Les activités, les loisirs, le travail
- **Exprimer le but : Parler des sports et des jeux qu'on aime faire, des activités quotidiennes.**  
 Grammaire: pour/afin de + infinitif, être + en train de + infinitif  
 Verbes: faire + de et jouer + à  
 Lexique : le temps libre, les sports
- **Le Futur simple : s'informer sur quelqu'un.**  
 Grammaire: les adjectifs interrogatifs: quel, quand, comment, qui, où, pourquoi... (révisions) + introduction au futur proche  
 Verbes en -ir: 1.sortir,partir, sentir 2. ouvrir, découvrir, offrir, finir, grandir, réfléchir  
 Lexique: les loisirs
- **L'hypothèse : Décrire sa routine de journée.**  
 Grammaire: Verbes pronominaux : se réveiller, se lever, s'habiller, se coucher,se doucher, prendre (un café/le bus)... + hypothèse : Si + présent + futur simple  
 Lexique: les activités quotidiennes
- **Le Passé : décrire un évènement, raconter une histoire, parler de son rythme de vie, parler de ses bonnes et mauvaises habitudes.**  
 Grammaire: Imparfait  
 verbes: vouloir et pouvoir  
 Lexique: le temps, demander et dire l'heure  
 Grammaire: les adjectifs démonstratifs + utilisation passé composé/imparfait  
 Verbes: mettre et porter  
 Lexique: les vêtements, accessoires
- **Exprimer Une Durée : parler de son rythme de vie, parler des ses bonnes et mauvaises habitudes.**  
 Grammaire : les adverbes de fréquence  
 Lexique: les sorties
- **Les Pronoms COD et COI : Raconter une sortie, raconter des expériences ponctuelles : études, emploi, projets, voyages...**  
 Grammaire: Les pronoms COD COI  
 Verbes: Les verbes et prépositions à et de
- **Le Conditionnel Présent : commander au restaurant, dire qu'elle serait la maison de ses rêves,...**  
 Grammaire: Révisions du futur simple + introduction au conditionnel  
 Lexique: Révisions du mobilier + du quotidien
- **La négation complexe : décrire une sortie (expo, film, pièce de théâtre...) décrire une situation ancienne, parler de ses souvenirs, raconter son enfance.**  
 Grammaire: La négation au passé  
 Lexique: L'art
- **La Voix Passive : Donner des conseils, organiser un événement, accepter et refuser une invitation.**  
 Grammaire: l'impératif affirmatif et il faut + voix passive  
 Verbes: devoir (donner des conseils) + attendre, répondre, vendre, descendre entendre  
 Lexique: services, commerces, inviter quelqu'un