

PARCOURS DE FORMATION

Titre professionnel Employé polyvalent en restauration- n°38663 RNCP – NIVEAU 3 (équivalent CAP)

*Le Titre Professionnel Employé Polyvalent en Restauration prépare à occuper un poste polyvalent dans la restauration commerciale, collective ou rapide.
Il combine la préparation culinaire simple, l'accueil et le service client, ainsi que l'entretien des espaces de travail.*

OBJECTIFS DE LA FORMATION

La formation délivre la certification professionnelle « Employé polyvalent en restauration » de Niveau 3 (CAP) enregistré et publié au Journal Officiel le 27 août 2013 (Date de publication : 29/10/2020) portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles jusqu'au 04 juin 2029.

Code NSF 334t – Autorité responsable Ministère du Travail et de l'Emploi. - Fiche RNCP de France Compétences

À l'issue de la formation, le participant sera capable de :

- Réaliser la mise en place, l'assemblage et le dressage des préparations.
- Assurer l'accueil, la prise de commande et le service aux clients.
- Réaliser l'encaissement et le suivi de la satisfaction client.
- Assurer le nettoyage et la remise en état des espaces de travail et de restauration.
- Respecter les règles d'hygiène, de sécurité et de santé au travail.

DATES CLÉS

Dates du 15/09/2025 au 03/07/2026

PUBLIC CIBLE

Tout Public (salariés, demandeurs d'emploi, individuels et handicapés)

DURÉE

Le parcours de formation dure 400 heures en alternance

PRÉRQUIS

Tout candidat admis à suivre la formation devra respecter le prérequis suivant :

Maîtrise de la langue française écrite et orale obligatoire

DÉLAI ET MODALITÉS D'ACCÈS

- Dès réception de votre dossier de l'équipe dans les 72 h:
- Entretien de motivation obligatoire (étude du profil et du projet du participant)
- Test de positionnement
- Envoi du dossier administratif
- Accompagnement à la recherche d'une alternance
- Ton inscription sera validée définitivement par la signature d'un contrat d'alternance avec une entreprise.

LIEU DE LA FORMATION

La formation aura lieu :

- en distanciel via la plateforme teacheazy
- en présentiel sur site de Saint-Maur- des- Fossés

PARCOURS DE FORMATION

Titre professionnel Employé polyvalent en restauration-
n°38663 RNCP – NIVEAU 3 (équivalent CAP)

Plan détaillé du parcours de formation – 400 heures

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.

Module complémentaire

- Atelier de Technique de Recherche d'Emploi

LES DÉBOUCHÉS

- Cette formation complète peut te permettre de te positionner sur le marché du travail pour les métiers suivants :
- Employé polyvalent en restauration.
- Commis de cuisine.
- Employé de restauration rapide.
- Employé de cafétéria.

Poursuite de parcours :

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

LES PASSERELLES

- Se référer à la **fiche compétence RNCP sur le site de France Compétences** ici :
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38663/>

EQUIVALENCE

- Se référer à la **fiche compétence RNCP** sur le site de France Compétences ici :
Pas d'équivalence

PARCOURS DE FORMATION

Titre professionnel Employé polyvalent en restauration-
n°38663 RNCP – NIVEAU 3 (équivalent CAP)

MODALITÉS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

La formation proposée par **La Recette by Savane & Mousson** se déroule en distanciel et en présentiel sur site.

Outils pédagogiques :

Outils adaptés au profil de l'ensemble des apprenants et au thème de formation : Etudes de cas, Jeux de rôle, vidéo,...

Outils d'évaluations et mesure des résultats :

L'évaluation des acquis est effectuée à partir d'exercices auxquels l'apprenant participe :

QCM d'évaluation des connaissances pour chaque module et chaque bloc de compétences

Exercices d'entraînement pour chaque module

Les méthodes pédagogiques utilisées lors de la formation sont diverses :

- **Pédagogie démonstrative** pour laquelle les formateurs et formatrices présentent les points théoriques et sont dans une posture d'experts ;
- **Pédagogie active** avec une forte incitation à la pratique et à la réalisation de tâches et d'activités concrètes afin de favoriser la progression des apprenantes via la pratique.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Nous effectuerons un **suivi et des évaluations** de la montée en compétence tout au long du parcours de formation en ligne par la réponse aux quiz à chacun des modules.

- Mise en situation professionnelle (3h30) : préparation et service, accueil client, nettoyage, respect HACCP.
- Entretien technique (30 min) : questionnement sur les techniques et l'organisation.
- Questionnement à partir de productions (40 min) : analyse de fiches techniques ou de procédures.
- Entretien final (15 min) : échange sur le parcours et le métier.

INDICATEURS DE RESULTATS

- Taux d'obtention du titre professionnel NC (nouvelle formation)
- Taux d'insertion professionnelle des sortants de l'établissement concerné à la suite des formations dispensées NC (nouvelle formation)
- Taux de poursuite des études NC (nouvelle formation)
- Taux de suivi de l'intégralité du parcours de formation jusqu'à la certification NC (nouvelle formation)
- Taux de satisfaction de la formation

Les indicateurs de résultats sont calculés tous les ans.

CONTACT  **01.79.73.70.10**

Responsable administratif : Mme DIABY
contact@savane-mousson.fr

Référente handicap : Mme FANE
aissata.fane@savane-mousson.fr

Responsable pédagogique : Mme FANE
consulting@savane-mousson.fr