

# 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 21/11/2025 au 20/11/2026

### PUBLIC CIBLE

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

### DURÉE

Le parcours de formation dure 406 heures en alternance

### PRÉQUIS

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
- Accompagnement à la recherche d'une alternance
- Votre 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 teachizy et Nellapp

# 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

*Chaque bloc de compétences peut être validé indépendamment les uns des autres et conduit à l'obtention d'un certificat de compétence professionnelle.*

## 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.

## TARIFS

En alternance : 100% pris en charge par l'OPCO de l'entreprise

## 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.

### 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.

## ACCESSIBILITÉ AU PERSONNE EN SITUATION DE HANDICAP

La formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

Nous mettons en œuvre les moyens nécessaires pour nous adapter en fonction de la situation. Veuillez contacter la référente handicap, Aissata FANE à l'adresse suivante : aissata.fane@savane-mousson.fr, pour en savoir plus.

## 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 NC (nouvelle formation)
- Taux de recommandation de l'école NC (nouvelle formation)

*Lors des premières enquêtes, ces indicateurs seront disponibles sur le site [Inserjeunes](https://www.inserjeunes.fr).*

**CONTACT**  **01.79.73.70.10**

Responsable administratif : Mme DIABY

**contact@savane-mousson.fr**

Responsable pédagogique : M. FISSIROU

**consulting@savane-mousson.fr**