ICADEMIE
Business & Digital School

Employé polyvalent en restauration

- Infra-bac (Niveau 3)
- Tourisme - Restauration
- 100 % à distance

MINISTÈRE
DU TRAVAIL,
DU PLEIN EMPLOI
ET DE L'INSERTION
Liberté
Égalité
Fraternité

Certification professionnelle de niveau 3 :
« Employé polyvalent en restauration », enregistrée au RNCP* par le Ministère du travail du plein emploi et de l'insertion.

Fiche RNCP* n°38663, enregistrée et publiée au Journal Officiel le 22/02/2024, code NSF : 334t : Réception, hébergement, service de restauration, accompagnement

**Répertoire National des Certifications Professionnelles*

Formation accessible par blocs de compétences.

CERTIFICATION PROFESSIONNELLE
Enregistrée au RNCP
Niveau 3

Présentation et objectifs

L'Employé polyvalent en restauration **prépare et dresse des entrées, plats chauds, desserts et produits snacking, puis assure leur service auprès de la clientèle**. L'objectif est de garantir la qualité des productions et la satisfaction des clients, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Les compétences clés incluent **la préparation culinaire, le dressage, l'accueil, le service, l'encaissement ainsi que le nettoyage des locaux et du matériel**. Il travaille en équipe dans différents types de restauration, souvent dans un rythme soutenu, tout en appliquant des pratiques écoresponsables comme la lutte contre le gaspillage alimentaire.

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

À l'issue de sa formation, l'Empoyé polyvalent de restauration sera capable de :
- Réaliser des productions culinaires simples (entrées, plats, desserts, snacking) en respectant les consignes et techniques professionnelles ;
- Dresser et valoriser les préparations culinaires afin de garantir une présentation soignée et attractive pour le client ;
- Accueillir, conseiller et servir la clientèle en adaptant la communication et en assurant l'encaissement des prestations ;
- Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et d'organisation en assurant le nettoyage des locaux, du matériel et la gestion des postes de travail ;
- Participer à une démarche écoresponsable en limitant le gaspillage alimentaire et en optimisant l'utilisation des ressources.

Compétences

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

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

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

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

Aptitudes visées

Selon les consignes de production, l'employé polyvalent en restauration réalise les opérations de prétraitement des denrées alimentaires. Il exécute avec rigueur et minutie les techniques culinaires adaptées à la réalisation des entrées, des plats chauds, des produits snacking et des desserts. Il assemble, goûte et assaisonne les préparations. Il remet en température les préparations culinaires élaborées à l'avance et conduit les cuissons minute en fonction de la demande du client. Il dresse les productions esthétiquement et avec soin dans les contenants adaptés.

La relation client est au centre de la mission de l'employé polyvalent en restauration, qui, par sa posture et sa connaissance de l'offre alimentaire représente les valeurs de l'établissement et contribue à la fidélisation de la clientèle. L'employé polyvalent en restauration contrôle la propreté des locaux et des équipements, assure la mise en place des postes de distribution, l'agencement de la salle de restaurant et l'approvisionnement des différents comptoirs en valorisant les produits.

Il accueille le client, le conseille, prend sa commande et le sert à table ou au comptoir. Il enregistre la commande et encaisse le montant des prestations. Il accueille tout type de clientèle en adaptant sa communication, et en prenant en compte les besoins du client en situation de handicap. En restauration collective scolaire ou médicosociale, il accompagne le convive pendant le repas et endosse un rôle d'éducateur des goûts et de découverte des produits. L'employé polyvalent en restauration effectue le lavage de la batterie de cuisine et de la vaisselle et le nettoyage des surfaces et des locaux.

L'emploi varie en fonction des établissements, l'employé polyvalent en restauration peut participer aux phases d'approvisionnement des denrées. Lors de la réception, il contrôle les quantités et la qualité des produits et les range selon les règles. Il contribue au suivi régulier de l'état des stocks et en informe sa hiérarchie.

Ecocitoyen, acteur de la responsabilité sociétale de l'entreprise et de la politique nationale relative à l'alimentation, il lutte contre le gaspillage alimentaire. Il économise l'eau, le gaz et l'électricité. Il est vigilant quant à l'utilisation des consommables. Il réduit, trie et, dans certains établissements, valorise les déchets. L'employé polyvalent en restauration respecte les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie au travail. Il porte la tenue réglementaire et les équipements de protection individuelle. Organisé, il maintient son poste de travail propre et ordonné.

Il travaille seul ou en équipe sous l'autorité de son supérieur hiérarchique. L'employé polyvalent en restauration travaille en relation avec les autres membres de l'équipe, avec la clientèle et les personnels de livraison. Selon les établissements, il collabore avec d'autres professionnels (agents de service médico-sociaux, personnel enseignant, accompagnants des élèves en situation de handicap…).

L'employé polyvalent en restauration exerce dans des établissements de restauration commerciale (bistrot, brasserie, à thème, cafétéria, restauration rapide, boulangerie…), de restauration collective (travail, enseignement, hospitalier, médico-social) ou de catering aérien et ferroviaire.

L'employé polyvalent en restauration exerce son métier dans un environnement à risques, bruyant, chaud, humide, propice aux coupures, brûlures, glissades, chutes et variations de températures. Il est soumis à des contraintes physiques telles que la multiplication de gestes répétitifs, la station debout prolongée ainsi que le port de charge. Il fait preuve de réactivité et de résistance pour répondre à l'intensité du service (dit « coup de feu »). Son poste de travail peut être adapté en fonction de son handicap éventuel.

L'emploi s'exerce en horaires de jour comme de soirée, en continu ou en coupure et souvent les dimanches et jours fériés. L'activité peut varier en fonction des saisons et des zones géographiques. Elle offre de nombreuses possibilités de mobilité sur le territoire national.

Débouchés

Les secteurs d'activités concernés sont les suivants :
- Restauration commerciale : traditionnelle, de chaînes hôtelières et de restauration, cafétéria, à thème, rapide, brasserie, bistrot, etc.
- Circuits de distribution alternatifs : boulangerie, point chaud, etc.
- Restauration collective : travail, enseignement, hospitalier, médico-social, etc.
- Catering aérien et ferroviaire

Les types d'emplois accessibles sont les suivants :
- 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

Programme

À partir de 110h

Bloc 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

À partir de 110h

Bloc 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

À partir de 150h

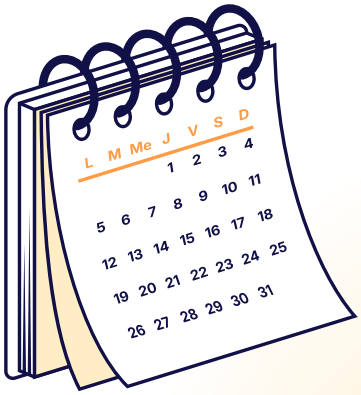
Bloc 3 - Accueillir, conseiller et servir la clientèle

- Réaliser la mise en place des espaces de distribution et de restauration
- Accueillir et conseiller la clientèle
- Servir la clientèle et encaisser les prestations

À partir de 150h

Bloc 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



Période en entreprise

Le candidat à la certification professionnelle Empoyé polyvalent de restauration doit accomplir une période en milieu professionnel à temps plein dans un ou plusieurs établissements de son secteur d'activité, pour une **période minimale de 140h ou 20 jours** (hors contrat d'alternance).

100 % à distance (hors examens)

À partir de 520h - Durée ajustable en fonction du profil

Sur ce parcours, **un seul mot d'ordre : la flexibilité** ! Une formation 100 % à distance, accessible à tout moment de l'année, une progression à votre rythme sur les différents modules du programme, plusieurs sessions d'examens organisées dans l'année, etc.

Après étude du dossier et selon les aménagements possibles, les méthodes pédagogiques et modalités d'évaluation peuvent être adaptées aux publics en situation de handicap.
Nous consulter pour plus d'informations.

Profils

- Salariés
- Demandeurs d'emploi
- Apprentis
- Personnes en poursuite ou en reprise d'études
- Entrepreneurs / auto-entrepreneurs

Prérequis

Pour accéder à ce parcours, vous devez remplir les conditions suivantes :
- Réussite au test de positionnement : test de positionnement en culture générale (français, culture entreprise, assistanat) permettant de vérifier l'adéquation du niveau du candidat avec les exigences de la formation

Modalités d'accès

- Entretien
- Dossier de candidature
- Disposer d'un ordinateur muni d'une connexion internet, d'un micro et d'une caméra fonctionnels

Délais d'accès

Inscriptions à tout moment de l'année.
Le délai d'accès à la formation est habituellement de 14 jours après validation de votre dossier.

Modalités d'évaluation

Plusieurs sessions d'examens par an.

Les compétences des candidats sont évaluées par le biais de contrôles continus et d'examens finaux :
- D'une mise en situation professionnelle ;
- D'un entretien technique ;
- D'un entretien final comprenant un temps d'échange avec le candidat sur un dossier professionnel réalisé en amont de la session.

Pour consulter la version détaillée des modalités d'évaluation, vous pouvez vous référer à la fiche RNCP du titre.

Poursuite d’études

Cette certification professionnelle vous donne les clés pour être rapidement opérationnel sur le marché de l’emploi.

Toutefois, une poursuite d’études peut être une option intéressante si vous souhaitez renforcer votre profil ou vous spécialiser (Responsable d’unité de restauration collective).

Validation de blocs de compétences, équivalences et passerelles

Possibilité de validation de bloc de compétences :
Il est possible de valider un ou plusieurs blocs de compétences de ce titre.

Équivalences et passerelles :
Vous pouvez consulter la liste des équivalences et passerelles sur cette formation directement via la fiche RNCP du titre.

Indicateurs de résultats (2024-2025)

Sources :
Année de référence des taux 2024-2025 pour : le nombre d’apprenants totaux, présentés à l’examen, en réussite, en rupture ou abandon
Année de référence des taux 2023-2024 pour : l’insertion professionnelle de nos apprenants, la poursuite d’étude et la valeur ajoutée

Formation 100 % à distance

Ouverture de la formation en 2026.

Méthodes pédagogiques mobilisées

- Accompagnement individuel et en groupe assuré par des tuteurs/formateurs experts dans le domaine.
- Encadrement assuré par un référent pédagogique et un référent examens.
- Webconférences en direct (également accessibles en différé), forums de discussions, messagerie personnelle.
- Apports de contenus, analyse de cas pratiques, jeux de rôles, échanges libres.
- Plateforme accessible 7j/7.
- Accès à une vidéothèque et une bibliothèque numérique.

Financements

Modalités de financement

- Contrat d'apprentissage
- CDI Apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- CPF
- CPF transition
- Plan de développement des compétences
- France Travail
- Autofinancement

Prise en charge à 100 % possible selon les modalités de financement.

Tarifs

À partir de 2 990 € TTC.
Contactez le service Conseil en Formation pour le détail des conditions tarifaires.

ICADEMIE
Business & Digital School

Google
4,9/5 ★★★★★
Sur plus de 1200 avis

Formation à distance
3 Rue Racine
83000 Toulon
09 73 03 01 00
contact@icademie.com
SIRET 489 088 971 00093

Aix-Marseille
415 Avenue des Chabauds
13320 Bouc-Bel-Air
04 42 58 86 31
contact@icademie-aixenprovence.com
SIRET 489 088 971 00077

Paris
44 bis Quai de Jemmapes
75010 Paris
01 75 85 85 65
contact@icademie-paris.com
SIRET 489 088 971 00192

Toulon
15 Boulevard de Strasbourg
83000 Toulon
04 89 33 14 62
contact-toulon@icademie.com
SIRET 489 088 971 00051

Icademie est membre du groupe Eureka Education, spécialiste de l'enseignement supérieur professionnel en France.
Établissement d'enseignement supérieur privé à distance.
Centre de formation continue enregistré sous le numéro de déclaration d'activité : 93 83 03 805 83.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État - Code APE : 8559A - N° Académique : 083DISOE

Ce document peut faire l'objet de modifications afin de répondre à des impératifs d'ordre pédagogique.
Date de MAJ de la fiche : 11/05/2026