

# EMPLOYÉ POLYVALENT DE RESTAURATION

**EMPLOYÉ POLYVALENT  
DE RESTAURATION**  
TITRE DE NIVEAU 3  
(ÉQUIVALENT BEP/CAP)  
FORMATION EN PRÉSENTIEL  
SUR NANCY



Cette formation est destinée aux personnes souhaitant acquérir les compétences du métier d'employé polyvalent de restauration. Elle est validée par un Titre Professionnel de Niveau 3 : **code RNCP38663 TP - Employé Polyvalent de Restauration** reconnu par le ministère chargé de l'emploi. Cette formation vous permettra d'être polyvalent sur tous les secteurs de la restauration (salle, cuisine, bar). Grâce à cette formation vous pourrez travailler dans un restaurant traditionnel, rapid, cafétéria...

## OBJECTIF

À l'issue de cette formation, vous serez capable de :

- Préparer en assemblage des hors-d'oeuvre et des desserts
- Accueillir les clients, approvisionner et distribuer les plats en restauration self-service
- Réaliser des grillades et des sautés minute devant le client et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (P.C.E.A.)
- Réaliser le lavage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle

## PROGRAMME DE FORMATION

**Module préparatoire : Acteur autonome de mon alternance**

### Préparer en assemblage des hors-d'oeuvre, des desserts et des préparations de type snacking

- Préparer les matières premières alimentaires destinées à la transformation et à l'assemblage
- Réaliser l'assemblage et le dressage des hors-d'oeuvre, des desserts et des préparations de type snacking

### Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service

- Effectuer la mise en place en restauration self-service :
  - mises en place de la salle à manger et des postes de distribution,
  - respect des procédures et enregistrement de la traçabilité
- Assurer le service en restauration self-service :
  - la posture commerciale aux postes de distribution et au poste caisse,
  - service et distribution aux postes froids et chauds,
  - enregistrement des ventes et encaissement

### Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)

- Réaliser une production culinaire au poste grillade et snacking :
  - la posture commerciale au poste grillade et snacking,
  - cuisson au gril et à la plancha,
  - fritures de différents produits,
  - assemblage des produits snacking chauds,
  - dressage et service des grillades garnies et snacking chauds.
- Effectuer la remise en température des préparations culinaires élaborées à l'avance :
  - respect des procédures de remise en température et enregistrement de la traçabilité

### Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle

- Nettoyer manuellement le matériel et la batterie de cuisine :
  - mise en place du poste plonge,
  - nettoyage manuel du matériel et de la batterie de cuisine,
  - rangement et nettoyage du poste plonge
- Assurer la conduite du poste laverie vaisselle :
  - mise en place du poste laverie,
  - dérochage des plateaux,
  - respect de la procédure de lavage de la vaisselle en machine,
  - rangement et nettoyage du poste laverie

**Session d'examen**

## PRÉ-REQUIS ET PUBLIC

Tout public. Aucune expérience requise.

Entretien préalable

### Accessibilité aux PSH

Pour les personnes en situation de handicap, un accompagnement spécifique peut être engagé pour faciliter leur parcours. (*Handicap moteur, malentendant et malvoyant*) contactez-nous pour plus de renseignements.

## DURÉE, LIEU DE FORMATION

Formation d'un an

329 heures - 9h00 - 12h00 / 13h00 - 17h00

7 heures par jour de formation (*1 jour de formation/semaine*)

En présentiel - Sur Nancy

## ACTIVITÉS À PRIVILÉGIER EN ENTREPRISE

### En début de parcours

- Le traitement préliminaire des fruits et légumes
- Le taillage des fruits et légumes
- La cuisson des légumes et des féculents
- La réalisation des sauces froides
- La confection des pâtes, crèmes et appareils de base
- L'assemblage et le dressage ou le conditionnement d'entrées, de desserts et de produits snacking froids
- Les opérations d'enregistrement de la traçabilité
- Le lavage manuel du matériel et de la batterie de cuisine

### En milieu de parcours

- Les cuissons au gril et à la plancha
- La cuisson de différents produits à la friteuse
- Les cuissons au four mixte de viandes, poissons et légumes
- La réalisation de sauces et garnitures chaudes
- La cuisson et l'envoi de grillades garnies
- La préparation, l'assemblage et l'envoi de produits snacking chauds
- La remise en température de préparations culinaires élaborées à l'avance
- Les opérations d'enregistrement de la traçabilité

### En fin de parcours

- La mise en place des espaces de restauration
- La mise en place des postes de distribution froids et chauds
- Les opérations d'enregistrement de la traçabilité aux postes de distribution
- L'accueil des clients aux postes de distribution et au poste caisse
- Le service aux différents postes de vente et de distribution
- L'enregistrement des ventes et l'encaissement
- Le débarrassage rationnel des plateaux et le lavage en machine de la vaisselle

## ACCÈS À LA FORMATION

Afin de définir le parcours le plus adapté à votre profil et à votre projet, selon la formation, l'admission peut comporter les étapes suivantes :

- information collective ou individuelle,
- point sur vos acquis,
- entretien individuel

Le délai d'accès aux prestations dépend de la programmation sur nos différents sites et des places disponibles, en constante évolution.

**CODE RNCP : 38663**

**CODE DIPLÔME : -**

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

### Évaluation des acquis

- En cours de formation

### Évaluation périodes d'application pratique

- Bilan de la période en entreprise

### Certification TP, CCP

#### Délibération du jury sur la base :

- du dossier Professionnel,
- des résultats aux épreuves de la session d'examen,
- de la mise en situation professionnelle,
- de l'entretien final

### Évaluation satisfaction

- Enquête de satisfaction stagiaire.

## DÉBOUCHÉS PROFESSIONNEL

### TYPES D'EMPLOIS ACCESSIBLES :

Les types d'emplois accessibles sont les suivants :

- commis de self
- employé de cafétéria
- employé de restauration collective
- employé de snack-bar
- équipier polyvalent de
- restauration rapide

### LES FORMATIONS COMPLÉMENTAIRES :

En fonction de votre projet, si vous souhaitez poursuivre votre parcours de formation, prenez contact avec l'un de nos conseillers.

## MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Formation modulaire, individualisée, accompagnement personnalisé ;

Moyens pédagogiques :

- Kit Pédagogique
- Documents écrits
- Diaporama
- Supports "clé en main"
- Supports audio et visuels
- Outils multimédias

## VALIDATION DE LA FORMATION

Titre professionnel délivré par le ministère de l'Emploi de niveau 3 (CAP/BEP) d'agent de restauration. Pour connaître les passerelles vers d'autres certifications, ou les équivalences, consultez le site internet de France Compétences : [www.francecompetences.fr](http://www.francecompetences.fr)

## CONTACT ORGANISME DE FORMATION

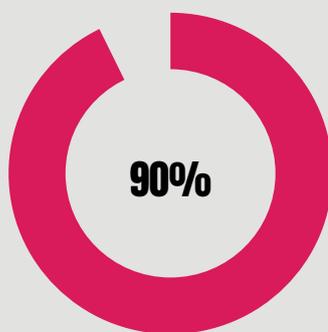
**Mohamed HEMAL**

[mohamed.hemal@ecolemercuria.fr](mailto:mohamed.hemal@ecolemercuria.fr) – 07.85.71.87.19

## RÉSULTATS DANS LE SECTEUR DE CETTE FORMATION



données 2023



**90%**

**De stagiaires satisfaits**



**EN COURS**

**D'accès à l'emploi dans les 6 mois**



**EN COURS**

**De réussite au titre professionnel**

En savoir plus : [www.inserjeunes.education.gouv.fr](http://www.inserjeunes.education.gouv.fr)

Pour connaître les passerelles vers d'autres certifications, consultez le site internet de [France Compétences](http://www.francecompetences.fr).