# Titre professionnel Employé Polyvalent de Restauration

**Code RNCP : 38663 - Niveau 3 CAP**

## PUBLIC

- **Personne éligible au contrat d'alternance**
- **Demandeur d'emploi**
- **Salarié d'entreprise**

## PRÉREQUIS

**À partir du niveau 3e, aucun diplôme requis.**
**Motivation pour le métier, appétence pour la cuisine.**
**Savoir lire et écrire est préférable.**

## DURÉE

• **Formation continue** : 455 h en centre + 210 h en entreprise, soit environ **65 jours en centre** et **30 jours en entreprise**
• **Alternance (contrat de 1 an)** : 490 h en centre + 1 960 h en entreprise, soit environ **70 jours en centre** et **280 jours en entreprise**

## HORAIRES

**Voir planning**

## DATES ET LIEUX

**Voir planning,**
**19 rue victor le vigoureux**
**Le Tampon**

## INTERVENANT(S)

**Formateur principal issu de la restauration + spécialistes selon les modules**

## TARIF

**Nous consulter**

## LIMITE EFFECTIF

**6 minimum à 13 maximum**

## OBJECTIF PÉDAGOGIQUE

1. Réaliser, dresser et mettre en valeur des entrées et des desserts dans le respect des règles d'hygiène.
2. Préparer, assembler et dresser des plats chauds et produits de snacking adaptés aux différents types de restauration.
3. Accueillir, conseiller et servir la clientèle tout en assurant l'encaissement et la qualité du service.
4. Assurer la plonge, le nettoyage du matériel et des locaux en appliquant les procédures d'hygiène et de sécurité.

## METHODE PEDAGOGIQUES

✅ **Alternance théorie-pratique : Les formations combinent des enseignements théoriques avec des applications pratiques, permettant aux apprenants d'acquérir et de mettre en œuvre les compétences requises.**

✅ **Cours en présentiel : Les apprenants assistent à des sessions en face à face avec les formateurs, favorisant les échanges directs et l'interaction.**

✅ **Travaux pratiques et mises en situation : Des exercices pratiques et des simulations sont réalisés pour développer les compétences techniques et opérationnelles des apprenants**

✅ **Actions professionnelles menées en entreprise.**

## DISPOSITIF DE SUIVI DE L'EXÉCUTION DE L'ÉVALUATION DES RÉSULTATS DE LA FORMATION

✓ **Feuilles de présence**
✓ **Évaluation de la satisfaction en fin de formation**
✓ **Remise d'attestations individuelles de fin de formation**
✓ **ECF pendant et fin de formation**
✓ **Préparation d'un dossier professionnel à présenter**
✓ **Examen final : TP Employé Polyvalent de Restauration**

**• Certificateur : MINISTERE DU TRAVAIL DU PLEIN EMPLOI ET DE L' INSERTION • Date enregistrement France Compétences : 22/02/2024**
**• Validation par bloc possible sous conditions**
**• Equivalences : CAP Cuisine / TFP Commis de cuisine**
**• Passerelles : Bac Pro Cuisine / BP Art de la cuisine / TFP Cuisinier**

# CONTENU DE LA FORMATION

Hello Académie Expertise

## Titre professionnel employé polyvalent de restauration

### AT1: PRÉPARER ET DRESSER DES ENTRÉES ET DES DESSERTS

- Découpe et préparation des légumes (taillage, assaisonnements variés)
- Réalisation d'entrées froides (crudités, salades, préparations simples)
- Réalisation de desserts (entremets, crèmes, fruits)
- ✨**Brunch et petit déjeuner** ✨

### AT2: PRÉPARER ET DRESSER DES PLATS CHAUDS ET DES PRODUITS DE SNACKING

- Préparation de plats chauds simples et snacking (pizzas, quiches, burgers, wraps, tacos, paninis, bowls, galettes, bricks,…)
- Réalisation de garnitures (féculents, légumes cuits, sauces simples)
- Confection de pâtes de base (brisée, pizza, choux, buns, crêpes)
- Découverte des modes de cuisson et des appoints (rôtir, frire, griller, mijoter…)
- Équilibre alimentaire
- ✨**Snacking international**✨
- ✨**Snacking végétarien**✨

### AT 3: ACCUEILLIR, CONSEILLER ET SERVIR LA CLIENTÈLE

- Accueil, prise de commande et ventes additionnelles
- Dressage et service en salle ou self
- Gestion des réclamations et communication
- Encaissement
- ✨**Préparation et service des boissons sans alcool (boisson chaude, soft)**✨

### AT 4: RÉALISER LA PLONGE ET LE NETTOYAGE DES LOCAUX ET DES MATÉRIELS

- Hygiène des locaux
- Tri des déchets & gestion écoresponsable

### MODULES TRANSVERSAUX ( OBLIGATOIRE POUR TOUS LES AT)

- Gestion de stock en cuisine
- Gestes et postures
- Hygiène alimentaire
- Bases de la cuisine – théorie
- Mise à niveau en calculs appliqués
- SST
- EPI
- Suivi et accompagnement examen

### MODULES SPECIFIQUES A L'ALTERNANCE:

- Cuisine pratique – approfondissements
- Citoyenneté et vie en entreprise
- Environnement numérique professionnel
- Bilan de parcours et orientation
- Visites d'entreprises
- Projet solidaire collectif

## DELAI D'ACCÈS

→ **Pour l'alternance :**
• Accès sous 2 à 15 jours après le processus d'admission
• Rentrée principale en septembre (session collective)
• Entrées possibles toute l'année selon les disponibilités

→ **Pour la formation continue :**
• Accès selon **calendrier**
• Délai d'entrée : entre 15 jours et 2 mois

# Titre professionnel Employé Polyvalent de Restauration

## MODALITÉS :

## LES DÉBOUCHÉS:

Le TP EPR prépare à des postes polyvalents en **restauration rapide** ou **collective**.

**Métiers visés :** employé polyvalent de restauration, 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

**Secteurs :**

Fast-food, sandwicheries, cantines scolaires, hôpitaux, restaurants d'entreprise, cafétérias, boulangeries avec espace snacking.

⚠️ Ne permet pas d'exercer en tant que boulanger, pâtissier ou boucher : ces métiers nécessitent une formation spécifique.

## PASSERELLES:

Correspondances partielles de blocs de compétences. Passerelle possible si les blocs de compétences sont validés.

**TP - Commis de cuisine (RNCP 38722):** *correspondance du BC01 du TP EPR avec le bloc BC02 du TP Commis de cuisine et correspondance du BC04 du TP EPR avec le bloc BC04 du TP Commis de cuisine.*

***CAP - Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)* (RNCP 38722):** *Correspondances de BC01, BC02 et BC04 du TP EPR avec le bloc BC01 du CAP Production et service en restauration et correspondances de BC03 et BC04 du TP EPR avec le bloc BC02 du CAP Production et service en restauration*

## POURSUITE D'ÉTUDES

Avec le TP EPR vous aurez mis un pied dans l'univers de la restauration… et si vous souhaitiez aller encore plus loin ?
Cette formation peut être le point de départ d'un parcours gourmand et varié. À vous de choisir la suite qui vous ressemble :

***Niveau 3** : Niveau équivalent (CAP / TP) : CAP Cuisine (RNCP38430), CAP Patisser (RNCP38765), CAP commercialisation et service en HCR (RNCP38424), CAP cuisine (RNCP38430)*

***Niveau 4 :** Bac professionnel Cuisine (RNCP37910), Bac professionnel Commercialisation et services en restauration (RNCP37909)*

***Niveau 5 :** BTS Management en hôtellerie-restauration, option A : Management d'unité de restauration (RNCP37889), BTS Management en hôtellerie-restauration, option B : Management d'unité de production culinaire (RNCP37889)*

Ou encore d'autres CQP de la branche hôtellerie-restauration

## PERSONNALISATION DE PARCOURS:

- Entretien de positionnement en amont pour adapter le parcours au profil du candidat
- Allègement possible sur les blocs déjà maîtrisés ou validés (CCP acquis antérieurement)
- Renforcement sur les compétences à consolider
- Adaptation de la durée ou du rythme (temps plein, alternance, aménagements)
- Accompagnement individualisé tout au long de la formation
- Entrées possibles en cours d'année selon les places disponibles

En cas de situation de handicap nécessitant des adaptations spécifiques, n'hésitez pas à contacter notre référente Elodie COTTE au 0692 988 445

## QUALITÉ ET SATISFACTION

- Nombre de participants: 36
- Interruptions de formation : 11/36 soit 30,4%
- Ruptures de contrat : 12/33 contrats commencés soit 36,4%
- Satisfaction formation : 87,5%
- Satisfaction formateurs : 91,3%
- Recommandation : 8,12 / 10
- Taux de présentation à l'examen *
- Taux de réussite à l'examen *

* Non calculable : aucune cohorte disponible au 17/10/2026

## INSERTION PROFESSIONNELLE

- Taux d'insertion global à 6 mois** : 67%
- Taux d'insertion dans le métier visé à 6 mois** : 54%
- Taux d'insertion dans le métier visé à 2 ans** : 47%

** Source : France Compétences - Fiche RNCP38663. Données nationales relatives aux certifiés de l'année 2022 (1 746 certifiés).

# Titre professionnel Employé Polyvalent de Restauration

## MODALITES :

| ✖ Formation intra-entreprise | ✅ Formation inter-entreprise |
|---|---|
| Une session organisée pour les salariés d'une entreprise.<br>Lieu: soit dans les locaux de l'entreprise (salle conforme), soit dans une salle louée pour l'occasion.<br>Date: en fonction des disponibilités des salariés.<br>Le programme peut être adapté au contexte et modifié en fonction des attentes. | Le contenu ,la date, le lieu et le prix de formation sont fixes (voir planning).<br>La salle de formation sera louée à un prestataire respectant les dispositions en matière d'accessibilité des personnes en situation de handicap<br>Un mode de formation qui facilite le partage d'expérience entre les stagiaires issus de plusieurs entreprises et secteurs d'activité. |
| **ORGANISATION :** | |
| ✅ En présentiel<br>✖ En distanciel | ✅ En présentiel<br>✖ En distanciel |
| **RYHTMES :** | |
| ✅ En continu<br>✅ En discontinu | ✅ En continu<br>✅ En discontinu |

En cas de situation de handicap nécessitant des adaptations spécifiques, n'hésitez pas à contacter notre référente Elodie COTTE au 0692 988 445

## MODALITES INSCRIPTION

Pour les modalités et les délais d'accès à cette formation,
Contactez nous :

0262 850 860 helloacademie@gmail.com Du Lundi au Vendredi 8h- 17h

Voir les différents financements possibles sur le site: https://helloacademie.re/financement/