

FORMATION EMPLOYÉ POLYVALENT EN RESTAURATION



OBJECTIF :

L'employé polyvalent en restauration prépare et sert des plats simples, participe à l'entretien des locaux et contribue à la satisfaction des clients par un service de qualité.



La formation, d'une durée moyenne de 1169 heures selon l'employeur, s'effectue en alternance, par contrat d'apprentissage.



Formacode :
42708/42725/42791/
42780
RNCP : 38663
NSF : 334t
ROME : G1603



EN FORMATION :

294 heures dans l'Arena de Formation nxlvl

EN ENTREPRISE :

875 heures dans une Structure Touristique (Hôtel, Club, Camping, Croisières..)



Titre Professionnel de niveau 3 (CAP), inscrit au RNCP et délivré par le Ministère chargé de l'Emploi

QUATRE BLOCS DE COMPÉTENCES CERTIFIANTS :

CCP 1 : Préparer et dresser des entrées et des desserts

CP 1 : Réaliser la mise en place des entrées et des desserts
CP 2 : Assembler et dresser les entrées et les desserts

CCP 2 : Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking

CP 3 : Réaliser la mise en place des plats chauds et des produits snacking
CP 4 : Assembler et dresser les plats chauds et les produits snacking

CCP 3 : Accueillir, conseiller et servir la clientèle

CP 5 : Réaliser la mise en place des espaces de distribution et de restauration
CP 6 : Accueillir et conseiller la clientèle
CP 7 : Servir la clientèle et encaisser les prestations

CCP 4 : Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels

CP 8 : Assurer la conduite du poste laverie vaisselle
CP 9 : Réaliser la plonge batterie
CP 10 : Effectuer le nettoyage des locaux et des matériels

ACCESIBILITÉ

Dès 18 ans et jusqu'à 29 ans révolus.

Dispense d'âge limite pour les titulaires de RQTH et les sportifs reconnus de haut-niveau par la liste du Ministère des Sports (article L221-2 al.1 du code du sport).

Personnes en Situation de Handicap : contactez-nous au 0669107703

AUCUN PRÉREQUIS

Profil souhaité :

Bonne présentation; expérience dans le monde du travail souhaitée; goût pour le contact et le travail d'équipe
Etude du parcours (CV) et tests de positionnement

MÉTHODES D'ÉVALUATION

- ✓ Quiz (QCM, Vrai-Faux, QCU...)
- ✓ Évaluations en cours de formation (ECF)
- ✓ Mises en situation
- ✓ Création de projet
- ✓ Entretiens

MÉTHODES ANDRAGOGIQUES

- ✓ Classe inversée, andragogie active
- ✓ Exercices d'application, vidéos d'illustration, témoignages de professionnels
- ✓ Blended-learning

ACCOMPAGNEMENT

- ✓ Individualisation du parcours de formation
- ✓ Vérification de la conformité de l'action aux attentes de l'apprenant
- ✓ Accompagnement durant tout le parcours de formation, du premier contact à l'obtention de la certification, via une planification d'entretiens individuels, un accompagnement à la préparation de l'examen et un tutorat individuel en e-learning



FORMATION EMPLOYÉ POLYVALENT EN RESTAURATION

Formation prise en charge
et rémunérée
en Contrat
d'apprentissage



Suite d'études possible :

Formation d'Agent en Restauration
Titre RNCP de Chef de partie (Niveau 4, bac)

MODALITÉS DE CERTIFICATION

- ✓ Titre Professionnel de niveau 3, inscrit au RNCP et délivré par le Ministère chargé de l'Emploi
- ✓ Épreuve de validation devant un jury composé de 2 professionnels du métier habilités par la DREETS.
- ✓ Durée de l'épreuve : 4h
- ✓ Contenu : Mise en situation professionnelle, entretien technique, entretien final.
- ✓ À partir de l'obtention d'un CCP, vous pouvez vous présenter aux autres CCP pour obtenir le titre professionnel dans la limite de la durée de validité du titre.

L'ÉQUIPE DE FORMATION

Une équipe de formateurs issus du terrain de l'animation et du tourisme, dont l'expérience allie compétences et andragogie, saura vous accompagner vers la réussite de votre projet, lors de notre prochaine formation :

LES DÉBOUCHÉS

En suivant la formation d'Employé Polyvalent en Restauration, vous pouvez devenir employé de restauration, agent de restauration, employé de cantine, employé de cafétéria, équipier polyvalent de restauration rapide ou préparateur-vendeur en point chaud.

Pour plus de détails, consultez le site de France Compétences.  FRANCE compétences



Prochaine rentrée de formation : du 02/02/2026 au 30/09/2026



Pour tout complément d'information ou détail sur le parcours de formation,
contactez-nous : contact@nxlvl.fr / 06.69.10.77.03