

# Titre professionnel Employé polyvalent de restauration

## PRÉREQUIS

La formation est ouverte à toute personne présentant les prérequis suivants :

- Savoir lire, écrire et compter.
- Projet professionnel validé.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Délais d'accès de 5 mois maximum à partir de la demande du bénéficiaire.

Test de positionnement et entretien individuel.

## DURÉE

La formation dure 5 mois :

- 490h en centre de formation.
- 210h en entreprise (stage).

## OBJECTIFS

Acquérir les compétences professionnelles du métier et obtenir le **TP Employé polyvalent de Restauration, diplôme de niveau 3** - RNCP38663 - Ministère de l'Éducation Nationale - 04/06/2029.

### La formation vise à :

- Préparer et dresser des entrées et des desserts
- Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking
- 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
- Langue vivante étrangère
- Connaissances transversales à l'environnement de travail (santé, hygiène, sécurité)
- Préparation aux épreuves d'enseignement général dispense selon conditions diplôme
- OPTION : Module Français Langue Etrangère à visée professionnelle

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance d'apports pratiques en plateau technique et théoriques.

Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, autoformation accompagnée, ...).

Accompagnement individualisé du parcours.



## CONTACT

### IFAC pm

Rue des Frères Lumière,  
25200 BETHONCOURT  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
www.ifac-pm.com

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Test de positionnement avant l'entrée en formation, évaluations des acquis tout au long du parcours de formation, passation des épreuves en fin de parcours de formation.

Examen ponctuel.

Certification partielle possible.

## COÛT DE LA FORMATION

### Vous êtes salarié ?

Coût de la formation à partir de 15 €/h selon le projet. Contactez-nous pour un devis.

Nos équipes vous proposent des solutions et un accompagnement individuel dès la prise en charge de votre projet.

Cette formation est modulable en fonction de votre objectif professionnel.

### Vous êtes demandeur d'emploi ?

Formation financée par le Conseil Régional de Bourgogne Franche-Comté, ouvre droit à une rémunération après acceptation du dossier.

Rencontrez votre conseiller France travail, Mission Locale, CAP Emploi, ... qui nous adressera votre candidature.

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.

## POURSUITES D'ÉTUDES

- CAP Cuisine (Niveau 3)
- CAP Pâtissier (Niveau 3)

## DÉBOUCHÉS

- 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

Le titulaire du TP Employé Polyvalent de Restauration peut exercer dans plusieurs secteurs :

- Restauration commerciale : traditionnelle, de chaînes hôtelières et de restauration, cafétéria, à thème, rapide, brasserie, bistrot
- Circuits de distribution alternatifs : boulangerie, point chaud
- Restauration collective : travail, enseignement, hospitalier, médico-social
- Catering aérien et ferroviaire

Vous souhaitez en savoir davantage sur les modalités pédagogiques et d'évaluation, les compétences professionnelles visées, les résultats d'insertion, de satisfaction, etc. ?

Scannez le QR Code ci-contre pour accéder à notre site internet !

