

TP EMPLOYÉ POLYVALENT EN RESTAURATION

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38663/>

NIVEAU 3

Tous nos indicateurs de résultats sont consultables sur : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

Code diplôme : 42752, 42708, 42725, 42791, 42780

Fiche mise à jour septembre 2026

OBJECTIFS PROFESSIONNELS
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.
Métiers visés : 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.

PUBLIC CONCERNÉ	MODALITÉS PÉDAGOGIQUES
Apprentis, demandeurs d'emploi, salariés. Personnes en reconversion professionnelle.	Formation en présentiel

PRÉREQUIS	MOYENS HUMAINS
Pas de prérequis spécifiques. Être âgé de 16 ans.	Référentes administratives : viedelapprenant@cfablagnac.org Référent handicap et accompagnement socio professionnel : accompagnement@cfablagnac.org Référent pédagogique : pedagogie@cfablagnac.org Référent entreprise : pedagogie@cfablagnac.org Formateurs : Liste communiquée à l'entrée en formation.

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES	MÉTHODES PÉDAGOGIQUES
Notre référente Handicap et Accompagnement socioprofessionnel est à votre écoute pour aménager la formation aux besoins. Nos locaux et plateaux techniques sont adaptés aux personnes à mobilité réduite. accompagnement@cfablagnac.org	Alternance des méthodes, techniques pédagogiques pour favoriser l'action et l'ancrage des savoirs, savoir-faire et savoir-être. Les méthodes actives et interrogatives sont privilégiées pour une approche dynamique des apprentissages.

MODALITÉS D'INSCRIPTION ET DÉLAI D'ACCÈS	MOYENS PÉDAGOGIQUES et TECHNIQUES
Avoir satisfait aux prérequis. Avoir rendu le dossier d'inscription complet. Rendez-vous avec une Conseillère de Formation pour accompagner le projet professionnel. Période d'inscription de Janvier à Décembre. Pré-inscription en ligne sur : https://www.cfablagnac.org/	Plateaux techniques, 1 Médiathèque, 1 centre de ressources avec de nombreux ouvrages et livres professionnels. 30 salles de cours (banalisées, sciences, dessin...), laboratoires de langues. Salles informatiques équipées de logiciel METIERS . 5 salles informatiques : 100 ordinateurs fixes, 50 portables connectés en réseau, avec une connexion SDSL. Six serveurs, un accès Internet et l'ensemble des logiciels d'OFFICE 365, une imprimantes-scanner. Locaux entièrement accessibles aux personnes en situation de handicap. Foyer, Bar-brasserie, cafétéria, restaurants pédagogiques et cuisines pédagogiques.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES	VOLUMÉTRIE HORAIRE	
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 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 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 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	Le volume est donné à titre indicatif et peut varier en fonction du calendrier d'aménagement du parcours de formation de l'apprenant	
	Intitulé	Volume horaire
		Annuel
	CCP 1 — Technologie	24
	CCP 1 — Travaux pratiques cuisine	50
	Sciences appliquées HACCP	40
	CCP 2 — Technologie	30
	CCP 2 — Travaux pratiques cuisine	55
	Prévention Santé Environnement	24
	CCP 3 — Technologie	24
	CCP 3 — Travaux pratiques service	55
	CCP 4 — Technologie	30
	CCP 4 — Travaux pratiques	20
	Dossier professionnel	16
	Communication professionnelle	10
	EJS	10
	EPFE	12
	Total	400

MODALITÉS DE SUIVI ET D'ÉVALUATION DES ACQUIS	SANCTION VISÉE - CONDITIONS D'OBTENTION DE LA CERTIFICATION
Portail Yparéo pour le suivi de l'assiduité et consultation des emplois du temps. Livret d'apprentissage et visites en entreprise. Des tests de positionnement sont réalisés à l'entrée en formation. Mises en situation professionnelle Épreuves écrites	TITRE PROFESSIONNEL EMPLOYÉ POLYVALENT EN RESTAURATION de niveau 3 selon le référentiel du MINISTÈRE DU TRAVAIL DU PLEIN EMPLOI ET DE L'INSERTION

POURSUITE DE FORMATION
TFP Commis de cuisine, TFP Cuisinier

DURÉE	EFFECTIFS
Formation sur 1 an, dont : - 400 heures de formation - 1207 heures en entreprises Rythme 1 semaine à la CFA et 2 semaines en entreprises	Effectif par groupe : minimum 12, maximum 16

DATES	HORAIRES
Du 28/09/2026 au 25/06/2027	Du lundi au vendredi de 8h15 à 18h15. Les horaires peuvent varier en fonction de l'emploi du temps et de la filière

LIEU	TARIFS
Cité des Formations et des Apprentissages 21 avenue Georges Brassens 31700 Blagnac	Prise en charge par l'entreprise partenaire et son OPCO dans le cadre d'un contrat d'apprentissage. Possibilité de prise en charge partielle ou totale en Formation Professionnelle Continue dont le tarif est communiqué par devis sur la base de 20€ TTC / Heure Frais administratifs de 110 € TTC pour le dossier de FPC : non remboursables en cas d'admission