

# Titre Professionnel Employé Polyvalent en Restauration



Académie Lax  
CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE - CFA

L'employé polyvalent de restauration participe à la qualité du service et à l'accueil des clients. Il/elle réceptionne les matières premières, prépare les aliments, réalise des plats simples comme des hors-d'œuvre, desserts ou snacks, et assure la mise en place de la salle, l'approvisionnement des comptoirs et le service des plats chauds.



Diplôme de niveau 3 (ancien niveau V) - enregistré au RNCP sous le n°38663

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

Niveau validé

3

1 semaine/mois  
en centre

3 semaine/mois  
en entreprise

Contrat d'apprentissage

OU

Financement personnel

Prérequis

Aucun

## Admission:

Entretien sur place pour déterminer votre projet

Mise en place d'un parcours personnalisé selon profil

Test à l'entrée en formation pour connaître votre niveau

Financement validé en amont de la formation

## Objectifs pédagogiques:

- Connaître les produits et les techniques de service en restaurant
- Contribuer à l'accueil et au bien être de la clientèle
- Mise en place et préparation dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Préparation de plats chaud et snacking
- Accueil et service de la clientèle

## Public:

- Tout public

## Équipe pédagogiques:

- Formateurs issus de la restauration

## Sanction de la formation

- Attestation de fin de formation
- Diplôme si validation

## Suite de parcours

- Employé de cantine
- Employé Polyvalent
- Commis de restaurant





### CCP 1

#### 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

### CCP 2

#### 2 - Préparer et dresser des plats chauds et des produits de snacking

- Réaliser la mise en place des plats chauds et des produits de snacking
- Assembler et dresser les plats chauds et les produits de snacking

### CCP 3

#### 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

### CCP 4

#### 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

La session de validation se déroule en fin de formation. Lors de l'épreuve de synthèse, Le jury évalue le candidat à la suite d'une mise en situation professionnelle, d'un entretien technique et de questionnements à partir du dossier de synthèse de pratiques professionnelles. (Chaque CCP peut être validé individuellement)

Taux de réussite aux examens en 2025: 83,33%

#### **Prochaine session:**

↔ Entrée et sortie permanente ↔

#### **Lieu de formation:**

↔ 175 Avenue de Prades, 66000, Perpignan ↔

#### **Accessibilité:**

Parking sur place

↔ Bus: ligne 1, arrêt Mas Bruno ↔