

Titre Professionnel Employé(e) Polyvalent(e) de Restauration

RNCP38663 | Formacode : 42725 (Restauration rapide) | Code Rome : G1603 - Personnel polyvalent en restauration



Dates : du 26/10/2026 au 18/03/2027
Lieu : 26 rue du Marais 93100 Montreuil

Rythme : mixte (en centre et à distance)
Effectif : 15 apprenants par session

Nombre d'heures : 702h au total
422h en centre et 280h en entreprise
Horaires : du lundi au vendredi de 9h00 à 17h00

Inscription : du 15/07/2026 au 01/09/2026
Envoyez votre CV à
recrutement@ressourcesformation.fr

Vous êtes en situation de handicap ? Pour toute demande d'accompagnement ou d'aménagement veuillez contacter notre **Référent handicap** :
contact@ressourcesformation.fr



PRÉREQUIS - PUBLIC - OBJECTIFS

Pré requis

- Niveau 3 (BEPC, BEP, CAP).
- Avoir suivi un parcours d'accès à la qualification aux métiers de la restauration ou avoir une 1ère expérience ou une connaissance du secteur à travers un stage ou une PMSP.
- Avoir une bonne résistance physique.
- Etre prêt à travailler le dimanche et jours fériés.

Public

Demandeurs d'emploi Franciliens.

Objectifs

A l'issue de la formation, l'apprenant sera en mesure d'assurer le service et l'accueil du client, la réception et le stockage des matières premières, l'assemblage de diverses gammes de produits, le dressage des hors-d'œuvre, desserts et préparations de type « snacking ».



MÉTHODES D'ÉVALUATION

Avant la formation : participer à une réunion d'information, passer un test écrit de positionnement et un entretien de motivation.

Pendant la formation : exercices, mises en situation, évaluation continue dans chaque matière, contrôle en cours de formation.

Après la formation : évaluation devant un jury professionnel (possibilité de valider un ou des blocs de compétences) et évaluation de la satisfaction client.



PÉDAGOGIE

Méthodes pédagogiques

Mises en situation professionnelle (plateau technique), accompagnement à la recherche d'entreprise, retours d'expériences autour du vécu en entreprise, projets de groupe.

Formateur

Professionnel du secteur et formateur confirmé dans le secteur de la restauration.

Visitez notre site web : www.ressourcesformation.fr
[RF/PRFE/FICHETECHNIQUE/TPEPR/VJUIL2026](#)



PROGRAMME

- Préparer et dresser des entrées et des desserts
- Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking
- Accueillir, conseiller et servir la clientèle
- Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels
- Techniques de recherche d'emploi
- Compétences numériques (certification PIX)
- Gestes et postures
- Technique de recherche d'emploi (TRE)
- Prévention santé environnement (PSE)
- Gestes et posture

Période de stage en entreprise



VALIDATION - DÉBOUCHÉS

Libellé de la certification : Titre professionnel Employé(e) Polyvalent(e) de Restauration

Certificateur : Ministère du Travail du Plein Emploi et de l'Insertion

Niveau de sortie : niveau 3 (CAP/BEP)

RNCP38663 : valable du 05/06/2024 au 04/06/2029

Débouchés : Agent de restauration, Employé(e) de restauration collective, Employé(e) de cafétéria

Poursuite d'études :

- Titre professionnel Commis de cuisine (niveau 3)
- CAP cuisine (niveau 3)
- Brevet professionnel arts de la cuisine (niveau 4)



TARIF

Demandeurs d'emploi : formation conventionnée, gratuite et rémunérée financée par le Conseil Régional d'Ile-de-France.

Salariés : 5064 € Net de Taxes



NOS CHIFFRES

Statistiques internes 2024 :
86 % de taux de présentation
95 % de satisfaction
90 % de réussite
85 % de retour à l'emploi

Statistiques du Ministère 2022 :
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%