FORMATION CONVENTIONNÉE

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

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

## 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 strockage 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 :** une évaluation initiale préalable à la construction du parcours individualisé

**Pendant la formation :** évaluations formatives, évaluations intermédiaires.

**Après la formation :** évaluation finale, attestation de fin de formation et évaluation de la satisfaction client.

## PÉDAGOGIE

**Méthodes pédagogiques**
Supports pédagogiques, exercices pratiques, salle informatique, travaux de groupe, jeux de rôle, plateforme digitale Moodle, mises en situation...
**Formateur**
Professionnel du secteur et formateur confirmé dans le secteur de la restauration.

## ACCESSIBILITÉ

Nos formations sont acessibles aux personnes en situation de handicap. Les besoins sont étudiés individuellement afin de mettre en place, lorsque cela est possible, les adaptations nécessaires.

Pour toute demande, contactez notre **référent handicap** : Omar ZEGHNI
omar.zeghni@ressourcesformation.fr

## NOS CHIFFRES EN 2025

***50** apprenants formés*
***100%** Taux de présentation*
***0%** Taux d'abandon*
***95%** de satisfaction*
***100%** Taux de réussite*
***75%** Taux d'insertion*

*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%*

## MODALITÉS - ISNCRIPTION

**Dates**
Dernière session : du 02/11/2026 au 25/03/2027

**Lieu**
26 rue du Marais 93100 Montreuil

**Effectif** : 15 apprenants par session
**Nombre d'heures :** 700h au total (490h en centre et 210h en entreprise)
**Rythme** : mixte (35 heures hebdomadaires)
**Horaires** : de 9h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00

**Modalités d'accès et d'inscription** : candidature par CV à recrutement@ressourcesformation.fr
Admission après étude de la candidature et vérification des prérequis, dans la limite des places disponibles.

**Délai d'accès** : entrée en formation sous 15 jours après validation de la candidature, sous réserve des places disponibles.

## PROGRAMME

- BC01 - Préparer et dresser des entrées et des desserts
- BC02 - Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking
- BC03 - Accueillir, conseiller et servir la clientèle
- BC04 - Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels

## 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

**Secteurs d'activités :** 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.

**Type d'emplois accessibles :** 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.

**Code(s) ROME :**
G1603 - Personnel polyvalent en restauration

**Poursuites d'études :**
- TP Commis de cuisine RNCP38722
- CAP Cuisine RNCP38430
- CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant RNCP38424
- Bac professionnel Cuisine RNCP37910
- Bac professionnel Commercialisation et services en restauration RNCP37909

## TARIF

**Demandeurs d'emploi :** formation conventionnée, gratuite et rémunérée, financée par le Conseil Régional d'Ile-de-France.
**Salariés :** 5880 € Net de Taxes