



Le métier d'employé polyvalent en restauration est au cœur du fonctionnement des établissements de restauration, qu'il s'agisse de restaurants traditionnels, de cafétérias ou de restauration rapide. Ce poste exige une grande adaptabilité et une capacité à gérer diverses tâches, allant de la préparation des plats à l'accueil et au service des clients. En tant qu'employé polyvalent, vous serez amené à travailler en cuisine et en salle, tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité. Ce rôle est idéal pour ceux qui souhaitent acquérir une expérience variée et évoluer dans le secteur de la restauration.

## Objectifs de la formation

**Prépare et dresse les entrées et les desserts.**

**Prépare et dresse des plats chauds et des produits snacking.**

**Accueille, conseille et sert le client.**

**Réalise le service en restauration.**

**Réalise la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels.**

**S'adapte à différents postes au sein du restaurant.**

## Au 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

## Méthodes pédagogiques

- Pédagogie de l'alternance s'appuyant sur les acquis de l'entreprise
- Mise en situation
- Pédagogie par l'expérimentation
- Effectifs des groupes adaptés aux enseignements
- Enseignants professionnels issus du métier
- Encadrement et suivi pédagogique de l'apprenant

## Modalités d'évaluations

Les compétences des candidats sont évaluées par un jury.

Les évaluations sont centrées sur la maîtrise des gestes professionnels. Après l'épreuve pratique, un jury, constitué de professionnels du métier, se prononce après un entretien final avec le candidat.

Le jury peut accorder tout ou partie du titre professionnel.

## Le Diplôme

- Le TP Employé polyvalent en Restauration est composé de 4 blocs de compétences : [RNCP38663](#)
- Organisme certificateur : Travail

## Tarifs

- Apprentissage : Coût de formation déterminé et pris en charge par l'opérateur de compétences de l'entreprise (OPCO). La formation exige du matériel individuel et une tenue professionnelle financés pour un montant maximum de 500€ par l'OPCO.
- Formation continue : 15,00 € / h TTC

## Financer ma formation

OPCO

# Informations pratiques

## Durée de la formation

TP en 6 mois / 1 an  
468 heures de formation

## Horaires

Les horaires diffèrent selon les sites de formations.

## Rythme

Alternance 1 semaine au CFA / 2 en entreprise.  
Pour les adultes 1 ou 2 semaines au CFA et 4 semaines de stages.

## Pré-requis

Savoir lire, écrire et compter

## Modalités et délais d'accès

Préinscription sur le site web ou en direct lors des JPO.  
Votre candidature sera prise en compte dans les 5 jours.

## Accessibilité


Nous mettons tout en œuvre pour rendre accessible nos formations aux personnes en situation de handicap.  
Afin de mettre en place les adaptations nécessaires, [merci de nous contacter](#) avant toute inscription.

# Établissement(s) disponibles à Paris et Île-de-France

## CMA Formation Cergy-Pontoise

1, avenue du Parc  
Cergy-Pontoise 95000

### Accueil

 01 34 35 80 17

 seformer.cergy@cma-idf.fr

### Référent handicap

 handicap.95@cma-idf.fr