



Titre professionnel de niveau 3 (CAP/BEP) Employé polyvalent en restauration (EPR)

- ✓ 100 % Alternance
- ✓ Formation en 1 an*

Durées indicatives et ajustables en fonction des besoins des personnes.

Mis à jour le 20 février 2025

Prérequis

Pas de prérequis

Modalités d'évaluation

- ECF évaluations passées en cours de formation.
- Evaluation des acquis : tout au long du parcours, (mises en situation, études de cas, quiz)
Délibération du jury sur la base du :
 - Dossier Professionnel (DP)
- Des résultats aux épreuves de la session d'examen
Evaluation satisfaction :
 - Enquête de satisfaction stagiaire.

Modalité de la formation

Distanciel

Handicap



Sur entretien uniquement afin d'évaluer les aménagements à prévoir.

Cette formation délivre le titre professionnel "Employé polyvalent en restauration" de niveau 3, enregistré au RNCP sous le n°38663, avec la date d'échéance de l'enregistrement au 04/06/2029 avec le certificateur suivant : le Ministère du Travail du Plein emploi et de l'Insertion.

Métier

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 clients.

Possibilités d'emplois : Employé polyvalent de restauration, Agent de restauration, Employé de cafétéria, Vendeur en point chaud, Agent de restauration rapide.

Public

- Contrat d'apprentissage : Personnes jusqu'à 29 ans révolus
- Contrat de professionnalisation : Personnes de 30 ans et +

Modalités et délais d'accès à la formation

- Les modalités comportent : un entretien individuel ou collectif physiquement ou à distance
- Selon les places disponibles.

Lieu de la formation

Notre plateforme dédiée en e-learning

Durée et tarif

12 mois. Durées indicatives et ajustables en fonction des besoins des personnes.

En Alternance (apprentissage ou professionnalisation), la formation est prise en charge par l'OPCO de l'entreprise. L'étudiant n'a aucun frais. Ni frais de dossier, ni frais de scolarité.

Objectifs pédagogiques de formation

- Être capable de réaliser des productions culinaires simple.
- Être capable de distribuer les productions avec un accueil adapté.
- Être capable de préparer les opérations de traitements des aliments.
- Être capable d'exécuter avec rigueur les techniques culinaires selon les types de plats.
- Être capable de dresser avec soin et esthétisme les productions selon les types de plats.
- Être capable de veiller et de contrôler la propreté des locaux et de l'ensemble du matériel.
- Être capable de nettoyer les locaux et les matériels et de réaliser la plonge.

Moyens pédagogiques

Formation modulaire. Entretiens pédagogiques
Moyens pédagogiques : Vidéos, documents
PDF, accès à la plateforme e-learning, live avec
le référent pédagogique.

Méthodes pédagogiques

Une pédagogie orientée projet. L'intérêt, c'est la mise
en application du cours théorique avec une phase projet.
Ils devront réaliser des mises en situation afin d'offrir une
expérience pratique et immersive qui permet aux apprenants
d'être acteur de leur apprentissage.

Programme détaillé y compris la modularisation

JOUR 1 JOURNÉE D'INTEGRATION : Accueil, présentation
des objectifs de formation, présentation de la certification,
des livrables, connaissance de
l'environnement professionnel.

INTRODUCTION :

Module U1 : Le comportement écoresponsable.

Objectif : Inclure des pratiques écoresponsables

Module U2 : Le volet handicap

Objectif : Inclure le handicap dans ses pratiques
professionnelles.

BLOC 1 : Préparer et dresser des entrées et des desserts

Module CP1 : Réaliser la mise en place des entrées et des
desserts

Module CP2 : Assembler et dresser les entrées et les
desserts

BLOC 2 : Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking

Module CP3 : Réaliser la mise en place des plats chauds et
des produits snacking

Module CP4 : Assembler et dresser les plats chauds et les
produits snacking

BLOC 3 : Accueillir, conseiller et servir la clientèle

Module CP5 : Réaliser la mise en place des espaces de
distribution et de restauration

Module CP6 : Accueillir et conseiller la clientèle

Module CP7 : Servir la clientèle et encaisser les prestations

BLOC 4 : Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels

Module CP8 : Assurer la conduite du poste laverie vaisselle

Module CP9 : Réaliser la plonge batterie

Module CP10 : Effectuer le nettoyage des locaux et des
matériels

L'ensemble des blocs (4 au total) permet d'accéder
au titre professionnel de niveau 3 Employé polyvalent en
restauration (EPR).

Des qualifications partielles, sous forme de Certificats de
Compétences Professionnelles (CCP),
peuvent être obtenues en suivant un ou plusieurs blocs :
CCP/ blocs de compétences - Préparer et dresser des entrées et
des desserts = bloc 1

CCP/ blocs de compétences - Préparer et dresser des plats
chauds et des produits snacking = bloc 2

CCP/ blocs de compétences - Accueillir, conseiller et servir la
clientèle = bloc 3

CCP/ blocs de compétences - Réaliser la plonge et le nettoyage
des locaux et des matériels = bloc 4

À partir de l'obtention d'un CCP, vous pouvez vous présenter
aux autres CCP pour obtenir le titre professionnel dans la limite
de la durée de validité du titre.



✓ **Cette formation prépare
une insertion directe
en emploi**



<https://www.teachclass.fr>



HORAIRES

Notre équipe est disponible du lundi au vendredi de
9h00 - 18h00

