Titre professionnel d'employé polyvalent en restauration

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 23116295F — Mise à jour : 22 octobre 2026

Organisme responsable : **CLPS Direction Générale**

Présentation de la formation

Objectifs

Objectif : Obtenir la certification du Titre professionnel d'employé polyvalent en restauration, délivré par le ministère du travail (JO 25/01/24), Niveau 3.

La certification est organisée en 4 blocs de compétences (=Certificat de compétences professionnelles) :

- Préparer et dresser des entrées et des desserts (bloc 1)
- Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking (bloc 2)
- Accueillir, conseiller et servir la clientèle (bloc 3)
- Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels (bloc 4)

Programme

Module - Bloc 1 - Préparer et dresser des entrées et des desserts

Module - Bloc 2 - Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking

Module - Bloc 3 - Accueillir, conseiller et servir la clientèle

Module - Bloc 4 - Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels

Modules spécifiques couvrant les contenus règlementaires de la formation en apprentissage :

- Module : Intégration, positionnement
- Module : guidance pédagogique de la formation en centre et articulation avec la formation en entreprise
- Module : techniques de recherche d’emploi
- Module : égalité des droits entre les femmes et les hommes, mixité des métiers et égalité des chances
- Module : accompagnement socioprofessionnel, éducatif et relatif à l’exercice de la citoyenneté
- Module : mobilité nationale et internationale des apprentis

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Aucun prérequis	**Niveau CAP, BEP**

Liste des certifications

Titre professionnel employé polyvalent en restauration

Code RNCP : 38663

Métiers associés

G1603 — Personnel polyvalent en restauration

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
1997653S	Présentiel	Brest	03/11/2025	02/11/2026

Source : GREF Bretagne #23116295F