Employe polyvalent en restauration

Certifiante | Formation continue

Réf. : 2395988F — Mise à jour : 3 juillet 2026

Organisme responsable : **CLPS Direction Générale**

Présentation de la formation

Objectifs

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 pouvant être suivis séparément

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

Accueil, positionnement et contractualisation

Maîtrise des enjeux métiers

Technologie Culinaire & technologie appliquée au service

Ateliers pratiques en service et production culinaire

Hygiène et Nutrition

Vers mes objectifs emploi et certification

Bilan du parcours et reconnaissance des compétences

Module optionnel : Remise à niveau

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
2205480S	Mixte	Brest	07/09/2026	27/01/2027

Source : GREF Bretagne #2395988F