Employé polyvalent en restauration

Certifiante | Formation continue

Réf. : 24129254F — Mise à jour : 4 septembre 2026

Organisme responsable : **AFPA Bretagne**

Présentation de la formation

Objectifs

- 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

Programme

Période d'intégration. Accueil, présentation des objectifs de formation, prise de connaissance de l'environnement professionnel, sensibilisation au développement durable, adaptation du parcours de formation
BC1 : Préparer et dresser des entrées et des desserts : Réaliser la mise en place des entrées et des desserts, Assembler et dresser les entrées et les desserts.
BC2 : Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking : Réaliser la mise en place des plats chauds et des produits snacking, Assembler et dresser les plats chauds et les produits snacking
BC3 : Accueillir, conseiller et servir la clientèle : Réaliser la mise en place des espaces de distribution et de restauration, Accueillir et conseiller la clientèle, Servir la clientèle et encaisser les prestations
BC4 : Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels : Assurer la conduite du poste laverie vaisselle, Réaliser la plonge batterie, Effectuer le nettoyage des locaux et des matériels. Période en entreprise Mettre en œuvre et consolider dans l'entreprise les activités et compétences du métier - Collecter des éléments de preuve des activités réalisées permettant la construction du Dossier Professionnel (DP) - Préparer son insertion professionnelle.
Module TRE : Temps 1 : « Je cherche » Positionné avant la période en entreprise (initiale), ce premier temps de formation permet de travailler sur les fondamentaux des techniques de recherche d'emploi - Temps 2 : « J'intègre » Ce deuxième temps permet de travailler la posture professionnelle attendue par les employeurs - Temps 3 : « Je sécurise » Ce troisième temps apporte aux futurs salariés des connaissances complémentaires sur le fonctionnement de l'entreprise.
Module le gaspillage alimentaire : Mesurer les enjeux du gaspillage alimentaire, Prévenir le gaspillage, Choisir ses produits en circuit court, Réduire le gaspillage, Traiter et valoriser les déchets, Rencontrer des professionnels engagés dans une démarche environnementale.
Module bien manger pour tous : Savoir cuisiner des recettes végétariennes, Connaître les fondamentaux en matière d'équilibre nutritionnel (bien manger pour tous), Respecter les prescriptions de la directive nutrition du groupement d'étude de la restauration collective en matière d'équilibre alimentaire et du bien manger, Déployer le kit bien manger pour tous.
Module le plan de maitrise sanitaire : Comprendre et maîtriser les règles d'hygiène alimentaire, Appliquer ces règles à son environnement professionnel, Prévenir tout risque de contamination et de développement microbien, S'initier à la méthode HACCP, Analyser les risques et mettre en place les mesures nécessaires pour assurer la sécurité alimentaire Session d'examen : Se préparer et passer les épreuves de la certification titre du Ministère du Travail.

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie

Sans niveau spécifique	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
2105869S	Mixte	Rennes	28/09/2026	05/02/2027
2168584S	Mixte	Brech	01/02/2027	10/06/2028
2293768S	Mixte	Langueux	19/11/2026	02/04/2027

Source : GREF Bretagne #24129254F