Titre professionnel employé polyvalent en restauration

Certifiante | Contrat pro. | Contrat appr.

Réf. : 24143555F — Mise à jour : 24 avril 2026

Organisme responsable : **AFPA Entreprises 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

Module préparatoire : acteur autonome de mon alternance

1. Préparer et dresser des entrées, des plats chauds, des produits snacking et des desserts

- La réception et le rangement des marchandises, les opérations préliminaires des produits
- Les taillages des végétaux
- La confection des pâtes, sauces, crèmes et appareils de base
- Les cuissons
- La production culinaire des entrées et des desserts, des plats chauds et produits snacking
- L'assemblage, l'assaisonnement et le dressage des productions
- Le conditionnement des produits

2. Accueillir, conseiller et servir la clientèle

- La mise en place des espaces de distribution et de restauration
- L'accueil, le conseil, la prise des commandes et le service à table ou au comptoir des clients
- L'encaissement des prestations

3. Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels

- L'application des règles d'hygiène et de sécurité et des mesures de prévention
- La conduite du poste laverie vaisselle
- La plonge du petit matériel et de la batterie de cuisine
- Le nettoyage des locaux et des matériels

Session d'examen

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
2018257S	Présentiel	Brech	14/10/2025	04/12/2026

Source : GREF Bretagne #24143555F