Titre professionnel employé polyvalent en restauration

Certifiante | Formation continue

Réf. : 25163335F — Mise à jour : 16 novembre 2026

Organisme responsable : **AFPA Entreprises Bretagne**

Présentation de la formation

Objectifs

Selon les consignes de production, l'employé polyvalent en restauration réalise les opérations de prétraitement des denrées alimentaires. Il exécute avec rigueur et minutie les techniques culinaires adaptées à la réalisation des entrées, des plats chauds, des produits snacking et des desserts. Il assemble, goûte et assaisonne les préparations. Il remet en température les préparations culinaires élaborées à l'avance et conduit les cuissons minute en fonction de la demande du client. Il dresse les productions esthétiquement et avec soin dans les contenants adaptés.

La relation client est au centre de la mission de l'employé polyvalent en restauration, qui, par sa posture et sa connaissance de l'offre alimentaire représente les valeurs de l'établissement et contribue à la fidélisation de la clientèle. L'employé polyvalent en restauration contrôle la propreté des locaux et des équipements, assure la mise en place des postes de distribution, l'agencement de la salle de restaurant et l'approvisionnement des différents comptoirs en valorisant les produits.

Il accueille le client, le conseille, prend sa commande et le sert à table ou au comptoir. Il enregistre la commande et encaisse le montant des prestations. Il accueille tout type de clientèle en adaptant sa communication, et en prenant en compte les besoins du client en situation de handicap. En restauration collective scolaire ou médicosociale, il accompagne le convive pendant le repas et endosse un rôle d'éducateur des goûts et de découverte des produits.

L'employé polyvalent en restauration effectue le lavage de la batterie de cuisine et de la vaisselle et le nettoyage des surfaces et des locaux.

Programme

Certificat de compétences professionnelles (CCP) - 1. Préparer et dresser des entrées et des dessert
Certificat de compétences professionnelles (CCP) - 2. Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking
Certificat de compétences professionnelles (CCP) - 3. Accueillir, conseiller et servir la clientèle
Certificat de compétences professionnelles (CCP) - 4. Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels

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
2199333S	Mixte	RENNES	07/02/2028	23/06/2028
2199334S	Mixte	BRECH	01/02/2027	10/06/2027
2272654S	Mixte	LANGUEUX	19/11/2026	02/04/2027

Source : GREF Bretagne #25163335F