

TITRE PROFESSIONNEL EMPLOYÉ POLYVALENT DE RESTAURATION

ACCÈS FORMATION ET TARIFS :

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Formation Continue*

Financements par l'OPCO d'entreprise.

*Contactez-nous pour un devis.

DÉLAI ET MODALITÉ D'ACCÈS :

Date de rentrée : Septembre

Durée : 1 an

Pré requis :

- Savoir lire, écrire et compter
- Aptitude physique compatible avec les contraintes du métier (station debout, manutention légère, rythme soutenu)

Date d'inscription maximum : Décembre

PROGRAMME DE FORMATION :

- Volume d'heures en entreprise : 1221 heures environ
- Volume d'heures en formation : 385 heures environ

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- 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

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

- Une formation alternée entre l'entreprise et le Centre de Formation
- Suivi pédagogique par l'équipe enseignante et le référent
- Des formations appliquées aux métiers avec mise en situation sur plateaux
- Visites en entreprise

MODALITÉ D'EXAMENS :

- Diplôme de l'Éducation Nationale de niveau 3
- En présentiel
- Selon le référentiel d'examen : Épreuves ponctuelles finales

DÉBOUCHÉS :

Cette formation prépare à l'entrée rapide sur le marché du travail. Le titulaire de cette certification peut exercer en tant qu'employé polyvalent de restauration, employé de cafétéria, employé de restauration collective, commis de cuisine, plongeur / aide de cuisine, employé de restauration rapide ou agent de restauration en établissement scolaire, médico-social ou hospitalier.



Par sa maîtrise de la technique culinaire et sa posture de service, l'employé polyvalent en restauration contribue à la satisfaction de la clientèle et à la réputation de l'établissement. Il réalise des productions culinaires simples, les dresse avec goût et les distribue avec un accueil adapté au type de client.



MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE- RESTAURATION

	ARDENNES	AUBE	MARNE	HAUTE-MARNE	ACCÈS FORMATION
	CUISINE				
CAP Cuisine	●	●	●	●	APP, CP, FC
Titre à Finalité Professionnelle Commis de Cuisine	●	●	●	●	APP, CP, FC
CS Desserts de Restaurant		●		●	APP, CP, FC
BP Arts de la Cuisine	●	●	●	●	APP, CP, FC
Titre Pro Employé Polyvalent de Restauration		●	●		APP, CP, FC
	HÔTELLERIE - RESTAURATION				
CAP Commercialisation et Services en Hôtel - Café - Restaurant	●	●	●	●	APP, CP, FC
BP Arts du Service et de la Commercialisation en Restauration	●	●	●	●	APP, CP, FC
CAP Production et Service en Restaurations	●	●	●	●	APP, CP, FC

Les formations peuvent se dérouler sur un site différent en fonction des effectifs

APP : Contrat d'apprentissage / CP : Contrat de professionnalisation / FC : Formation continue

Première session de formation en 2026/2027

**Pour connaître les taux de réussite aux examens
et taux d'insertion et de poursuite d'études :**



source inserjeunes



ACCESSIBILITÉ

**Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ; pour toute demande spécifique,
notre référent handicap est à votre disposition.**

NOS CENTRES :

ARDENNES

129 avenue Charles de Gaulle
08008 Charleville Mézières Cedex
03 24 33 02 24
contact08@almea-formations.fr

AUBE

9 rue Robert Keller
10151 Pont Sainte Marie Cedex
03 25 81 08 01
contact10@almea-formations.fr

MARNE

32 rue Benjamin Franklin
51016 Châlons-en-Champagne Cedex
03 26 69 25 85
contact_51@almea-formations.fr

HAUTE-MARNE

1 rue Albert Camus
52904 Chaumont Cedex 9
03 25 35 09 09
contact-52@almea-formations.fr

www.almea-formations.fr

Code RCNP : 38663

Date de début des parcours certifiants: 05/06/2024

Organisme certificateur : Ministère du Travail du Plein Emploi et de l'Insertion

Fiche mise à jour le 18/03/2026

