



CFA Louis Defond

Les amis de Tatihou

Titre Professionnel Employé Polyvalent en Restauration (RNCP38663)

Contexte / Besoin

Le secteur de la restauration, qu'il soit commercial ou collectif, recrute régulièrement des professionnels capables d'intervenir à la fois en production culinaire, en service et en entretien des locaux.

L'emploi d'Employé Polyvalent en Restauration répond à des besoins concrets des établissements :

- Préparer et dresser des productions culinaires simples (entrées, plats chauds, produits snacking, desserts)
- Assurer l'accueil, le service et l'encaissement de la clientèle
- Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de nettoyage
- Participer au bon fonctionnement du service en équipe

Dans un contexte d'évolution des attentes des consommateurs (qualité des produits, traçabilité, alimentation plus durable, diversification des offres), les établissements recherchent des professionnels formés aux techniques de base, aux règles sanitaires (HACCP) et à la relation client.

La formation a pour objectif de :

- Répondre aux besoins des entreprises de restauration commerciale, collective et rapide du territoire
- Favoriser l'insertion professionnelle de jeunes et d'adultes en reconversion vers un métier accessible et porteur d'emploi
- Permettre l'obtention d'une certification professionnelle reconnue.



CFA Louis Defond

Les amis de Tatihou

Objectifs opérationnels

Préparer au Titre Professionnel Employé Polyvalent en Restauration – RNCP38663 (niveau 3 – équivalent CAP).

À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de :

1. Préparer et dresser des entrées et des desserts

- Réaliser la mise en place des entrées et des desserts
- Assembler et dresser des préparations froides et sucrées
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Respecter les fiches techniques et assurer la traçabilité

2. Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking

- Réaliser la mise en place des plats chauds
- Conduire des cuissons simples (griller, frire, rôtir, snacker...)
- Assembler et dresser des produits snacking
- Remettre en température des préparations dans le respect des procédures

3. Accueillir, conseiller et servir la clientèle

- Mettre en place les espaces de distribution et de restauration
- Accueillir et conseiller la clientèle
- Prendre une commande et enregistrer les prestations
- Servir et encaisser selon les procédures de l'établissement

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

- Assurer la conduite du poste laverie vaisselle
- Réaliser la plonge batterie
- Nettoyer et désinfecter les postes de travail
- Appliquer le plan de nettoyage et de désinfection



CFA Louis Defond

Les amis de Tatihou

Public Concerné

La formation est ouverte aux :

- Jeunes à partir de 16 ans, souhaitant s'orienter vers les métiers de la restauration dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ;
- Adultes en reconversion professionnelle, motivés par les métiers de la restauration commerciale ou collective ;
- Toute personne souhaitant acquérir une qualification reconnue dans le secteur de la restauration.

Prérequis

Connaissances / Compétences

- **Langue** : niveau B1 en français (compréhension écrite et orale) requis afin de comprendre les consignes de sécurité, les fiches techniques et les procédures d'hygiène.
À défaut, un parcours intégrant un accompagnement en français renforcé et/ou un accès à des cours de FLE (Français Langue Étrangère) devra être envisagé en amont ou en parallèle de la formation.
- **Mathématiques** : maîtrise des règles de base (addition, soustraction, multiplication, division, règle de trois, conversions simples de poids et volumes).

Expérience / Positionnement

- Une première immersion ou expérience dans le secteur de la restauration est appréciée, mais non obligatoire.
- Un entretien de positionnement permet de vérifier la motivation et l'adéquation du projet professionnel avec la formation.



CFA Louis Defond

Les amis de Tatihou

Programme détaillé

La formation alterne enseignement
s théoriques, mises en pratique en atelier pédagogique et application en entreprise.
Elle est organisée autour des quatre blocs de compétences constitutifs du Titre Professionnel Employé
Polyvalent en Restauration (RNCP38663).

Bloc 1 – Préparer et dresser des entrées et des desserts

Compétences visées :

- Réaliser la mise en place des entrées et des desserts
- Assembler et dresser des préparations froides et sucrées

Thèmes abordés :

- Organisation du poste de travail
- Techniques de base en cuisine froide et pâtisserie simple
- Prétraitement des denrées
- Utilisation du matériel de cuisine
- Respect des fiches techniques
- Traçabilité et règles HACCP

Applications pratiques :

- Réalisation d'entrées froides
- Préparation de desserts simples
- Dressage et présentation
- Mises en situation de production en conditions réelles

Bloc 2 – Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking

Compétences visées :

- Réaliser la mise en place des plats chauds
- Conduire des cuissons simples
- Assembler et dresser des produits snacking



CFA Louis Defond

Les amis de Tatihou

Thèmes abordés :

- Techniques de cuisson (griller, frire, rôtir, snacker...)
- Remise en température
- Gestion des approvisionnements
- Gestion des flux en service

Applications pratiques :

- Production de plats chauds
- Réalisation de produits snacking
- Entraînements en situation de "coup de feu"

Bloc 3 – Accueillir, conseiller et servir la clientèle

Compétences visées :

- Mettre en place les espaces de distribution
- Accueillir et conseiller la clientèle
- Servir et encaisser

Thèmes abordés :

- Posture professionnelle
- Techniques d'accueil et de communication
- Techniques de vente additionnelle
- Utilisation des outils numériques (caisse, commande)
- Prise en compte des publics spécifiques

Applications pratiques :

- Jeux de rôle
- Simulations de service
- Entraînement à l'encaissement





CFA Louis Defond

Les amis de Tatihou

Bloc 4 – Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels

Compétences visées :

- Assurer la conduite du poste laverie
- Réaliser la plonge batterie
- Nettoyer et désinfecter les locaux

Thèmes abordés :

- Organisation du poste plonge
- Plan de nettoyage et de désinfection
- Utilisation des produits lessiviels
- Prévention des risques professionnels

Applications pratiques :

- Mise en œuvre des protocoles de nettoyage
- Contrôle de conformité sanitaire

Compétences transversales développées

- Travailler en équipe
- Respecter des règles et des procédures
- Adopter un comportement professionnel orienté client
- Organiser rationnellement son travail
- Lutter contre le gaspillage alimentaire et adopter des pratiques écoresponsables

Organisation pédagogique

- Alternance entre centre de formation et entreprise
- Progression pédagogique : acquisition des fondamentaux → mise en autonomie → mise en situation professionnelle complète
- Planning prévisionnel remis en début de formation
- Articulation régulière avec le maître d'apprentissage



CFA Louis Defond

Les amis de Tatihou

Méthodes mobilisées

La formation repose sur une pédagogie active alternant apports théoriques, mises en pratique en atelier pédagogique et application en entreprise.

Supports de formation et ressources pédagogiques

- Cours structurés et supports écrits (fiches techniques, procédures, plan de maîtrise sanitaire)
- Référentiels professionnels et documents réglementaires (HACCP, sécurité alimentaire)
- Fiches recettes et fiches de production
- Ressources numériques et supports visuels (présentations, vidéos pédagogiques)
- Plateau technique équipé permettant la mise en situation professionnelle

Méthodes d'animation

- Pédagogie active centrée sur la pratique
- Démonstrations techniques par le formateur
- Travaux pratiques individuels et en groupe
- Mises en situation professionnelle simulant des conditions réelles de service
- Jeux de rôle pour les situations d'accueil et de relation client
- Analyse de pratiques et retours d'expérience

Méthodes de suivi en formation et en entreprise

- Suivi régulier des compétences acquises en centre (grilles d'évaluation, livret de suivi)
- Entretiens pédagogiques individuels
- Échanges réguliers avec le maître d'apprentissage
- Visites en entreprise et bilans intermédiaires
- Adaptation pédagogique si nécessaire en fonction de la progression de l'apprenant



CFA Louis Defond

Les amis de Tatihou

Modalités d'évaluation

L'évaluation des compétences est réalisée conformément au Référentiel d'Évaluation du Titre Professionnel Employé Polyvalent en Restauration.

Elle s'appuie sur trois modalités complémentaires :

Suivi continu

- Tout au long de la formation, la progression de l'apprenant est évaluée à travers :
- Des observations en atelier pédagogique et en entreprise
- Des mises en situation professionnelles
- Des évaluations théoriques (QCM, quizz, études de cas)

Évaluations en Cours de Formation (ECF)

- Des ECF sont organisées en référence aux compétences des blocs constitutifs du titre.
- Elles prennent la forme de mises en situation professionnelles permettant de vérifier la maîtrise progressive des compétences attendues.
- Les résultats sont consignés et participent à la préparation à l'évaluation certificative.

Évaluation finale certificative

- À l'issue du parcours, le candidat est évalué par un jury habilité, sur la base :
 - D'une mise en situation professionnelle
 - D'un entretien technique
 - Du dossier professionnel
 - D'un entretien final

Le jury peut attribuer le titre complet ou un ou plusieurs certificats de compétences professionnelles (CCP) en cas de validation partielle.



CFA Louis Defond

Les amis de Tatihou

Moyens techniques

En présentiel (formation en inter)

La formation est dispensée dans les locaux du CFA Louis Defond, au sein d'un bâtiment dédié regroupant les espaces pédagogiques.

Salle de cours :

Un espace équipé permettant les apports théoriques (tables, chaises, vidéoprojecteur, supports numériques, ordinateur).

Plateau technique :

La formation pratique se déroule dans une cuisine pédagogique intégrée à la cuisine de production de l'établissement, permettant des mises en situation professionnelles en conditions réelles.

Les équipements comprennent notamment :

- Postes de préparation
- Matériel de cuisson (fours, plaques, friteuses...)
- Chambres froides et équipements de stockage
- Poste plonge
- Matériel de dressage et de service

La cuisine respecte les normes d'hygiène et de sécurité en vigueur applicables aux établissements de restauration collective.

Équipements individuels :

Chaque apprenant dispose d'une tenue professionnelle adaptée (chaussures de sécurité, tablier, équipements de protection individuelle).



CFA Louis Defond

Les amis de Tatihou

Intervenants

Compétences requises pour concevoir et animer la formation

La formation est assurée par des professionnels justifiant :

- D'une qualification dans le domaine de la restauration (CAP, BEP, BP, Bac professionnel ou équivalent)
- D'une expérience significative en restauration commerciale et/ou collective
- D'une maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)
- D'une expérience en encadrement et en transmission de compétences auprès de publics variés
- D'une connaissance du fonctionnement des Titres Professionnels et des exigences d'évaluation

Intervenants mobilisés sur la formation

David Bresson – Éducateur technique spécialisé Cuisine

Titulaire d'un BP Cuisine et d'un BEP Hôtelier option cuisine, il exerce au Centre Louis Defond en tant qu'éducateur technique spécialisé. Il dispose d'une expérience en restauration traditionnelle et gastronomique ainsi qu'en restauration collective.

Il assure la conception et l'animation des séquences techniques en cuisine, le suivi pédagogique des apprentis et participe en tant que jury aux sessions de Titres Professionnels.

Michael Grimaldi – Cuisinier / Chef d'entreprise

Titulaire d'un BEP et d'un Bac Hôtellerie-Restauration, avec un niveau BTS, il dispose d'une expérience en restauration commerciale, snack et restauration biologique. Il a exercé des fonctions de chef cuisinier et de responsable d'établissement, incluant la gestion d'équipe, la création de cartes et l'application des normes HACCP.

Il intervient notamment sur les techniques de production, l'organisation du service et la gestion d'un établissement de restauration.



CFA Louis Defond

Les amis de Tatihou

Sandrine Bourely – Chef de cuisine / Éducatrice technique

Chef de cuisine au Centre Louis Defond, elle encadre la production en restauration collective et assure la formation pratique des apprentis en cuisine apprenante. Elle intervient sur la planification des menus, la gestion des approvisionnements, l'application des règles HACCP et l'encadrement d'une brigade. Son expérience en restauration collective et en accompagnement éducatif permet de relier exigences professionnelles et transmission pédagogique.

Modalités et délais d'accès

L'inscription à la formation s'effectue selon les étapes suivantes :

- Prise de contact (téléphone ou mail)
- Constitution et dépôt d'un dossier de candidature
- Entretien de motivation et de positionnement
- Recherche ou validation d'un contrat d'apprentissage
- Immersion préalable en entreprise, si nécessaire

L'admission est prononcée après étude du dossier et validation du projet professionnel.

Les candidatures sont acceptées jusqu'à 45 jours avant le début de la formation, sous réserve de places disponibles et de la signature du contrat d'apprentissage.

Accessible aux personnes en situation de handicap

La formation est ouverte aux personnes en situation de handicap.

Une étude personnalisée est réalisée en amont de l'entrée en formation afin d'évaluer les besoins spécifiques et d'envisager, si nécessaire, des aménagements pédagogiques, organisationnels ou matériels.

Les adaptations peuvent notamment concerner :

- L'organisation des apprentissages
- Les modalités d'évaluation
- L'accompagnement individualisé
- L'aménagement du poste de travail dans la mesure des contraintes liées au métier et aux exigences réglementaires en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire



CFA Louis Defond

Les amis de Tatihou

Le référent handicap du CFA peut être sollicité afin d'accompagner la mise en place des aménagements nécessaires.

Il est recommandé de signaler toute situation particulière le plus en amont possible afin de faciliter l'organisation des adaptations.

Durée

- Durée totale : 12 mois – 1 607 heures.
- En centre de formation : 504 heures (cours théoriques et ateliers pratiques).
- En entreprise : 1 103 heures (mise en pratique professionnelle).
- Rythme : alternance entre centre et entreprise, selon le planning pédagogique établi.

Tarif

Coût pédagogique : 7 827 € net de taxe par apprenant.

Prise en charge : Dans le cadre d'un contrat d'apprentissage, la formation est financée par l'OPCO AKTO, selon les modalités de prise en charge en vigueur.

Frais pour l'apprenti : Aucun frais de formation n'est à la charge de l'apprenti.

Indicateurs de résultats

Taux de présentation : 100 %

Taux d'obtention : 100 % (4 candidats présentés – session 2024/2025)

Taux d'insertion : *Données en cours de consolidation*

Taux d'interruption : 0 %

Indicateurs mis à jour annuellement.



CFA Louis Defond

Les amis de Tatihou

Formation certifiante

- **Libellé exact de la certification** : Titre Professionnel Employé Polyvalent en Restauration
- **Code RNCP** : RNCP38663
- **Niveau** : 3 (équivalent CAP)
- **Nom du certificateur** : Ministère du Travail
- **Date d'enregistrement** : 05 juin 2019
- **Date de fin de validité** : 04 juin 2029

Lien vers la certification : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38663/>

Personne(s) à contacter

Administratif

Marion Aliaga – Référente qualité

Mail : cfa@centrelouisdefond.fr

Téléphone : 06 29 69 82 18

Pédagogique

Hervé Blois – Responsable pédagogique

Mail : h.blois@centrelouisdefond.fr

Téléphone : 06 14 72 18 44