



# « Employé(e) polyvalent de restauration » Titre professionnel

## VOTRE FUTUR METIER:

- employé polyvalent de restauration/employé polyvalent de restaurant
- agent de restauration
- employé de restauration collective / employé de cantine
- employé de cafétéria/employé de snack-bar
- équipier polyvalent de restauration rapide/agent de restauration rapide
- préparateur - vendeur en point chaud

### Types de structures concernées :

Vous trouverez votre place dans les entreprises exerçant une activité de :

- restauration commerciale : traditionnelle, de chaînes hôtelières et de restauration, cafétéria, à thème, rapide, brasserie, bistro
- circuits de distribution alternatifs : boulangerie, point chaud
- restauration collective : travail, enseignement, hospitalier, médico-social
- catering aérien et ferroviaire

### Objectifs : aptitudes et compétences visées

#### Aptitude :

- 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

#### Compétences :

- 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

### Méthodes mobilisées, modalités d'évaluation :

#### • Méthodes mobilisées

Une formation professionnelle, en alternance, qui privilégie l'approche métier.

#### • Modalités d'évaluation :

La formation est validée par un examen final avec des actions professionnelles menées en entreprise.

### Poursuite d'études, passerelles ( cf RNCP/RS) :

- Autres CQP de la branche industrie hôtelière, CAP cuisine, CAP PSR, CAP pâtissier, CAP commercialisation et service en HCR, CAP cuisine, Titre professionnel commis de cuisine

### Accessibilité aux personnes porteuses de Handicap :

- Tous les sites sont accessibles ;
- Le parcours pédagogique peut être individualisé sur étude avec le référent handicap

## NOTRE OFFRE DE FORMATION :

### Public visé :

Public demandeurs d'emplois.

### Prérequis :

Être âgé de 18 ans minimum.

Savoir lire et écrire.

### Validation de la formation :

#### • Diplôme, Certificat, Qualification :

Titre professionnel employé polyvalent de restauration –Ministère du travail du plein emploi et de l'insertion - Niveau 3

- Certification globale du programme complet,

- Certification partielle possible, via une validation par blocs de compétences

### Validation des acquis de l'expérience (VAE) :

Accessible sur dossier, l'organisme certificateur est la DIECTTE accompagnement personnalisé sur devis

### Durée et rythme :

**Durée du contrat :** 02/02/2026 au 30/04/2026

**Temps en centre :** 280h en centre de formation et 140h de stage en entreprise

### Tarifs :

- Formation gratuite et rémunérée



**Information collective le 14 janvier 2026 à 9h**

**Inscription: auprès de son conseiller France Travail**

### Lieux et contact :

**Filière Hôtellerie-Restauration- Tourisme**

**Pôle Formation CENHOR Ouest**  
**01 route de l'Eperon – 97435 Saint Gilles les Hauts**

**0262 22 85 00 [fccenthor@reunion.cci.fr](mailto:fccenthor@reunion.cci.fr)**

**Informations complémentaires et indicateurs de résultats sur le site internet : [www.reunion.cci.fr](http://www.reunion.cci.fr)**

**Information collective le 14 janvier 2026 à 9h**

**Inscription: auprès de son conseiller France Travail ou avec le QR code ci-après.**





# **PROGRAMME SYNTHETIQUE DE FORMATION PAR BLOC**

## **CCP 1 : PREPARER ET DRESSER DES ENTREES ET DES DESSERTS:**

- Réaliser la mise en place des entrées et des desserts
- Assembler et dresser les entrées et les desserts

## **CCP 2 : PREPARER 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

## **CCP 3 : ACCUEILLIR , CONSEILLER ET SERVIR LA CLIENTELE**

- Réaliser la mise en place des espaces de distribution et de restauration
- Accueillir et conseiller la clientèle
- Servir la clientèle et encaisser les prestations

## **CCP 4 : REALISER LA PLONGE ET LE NETTOYAGE DES LOCAUX ET DES MATERIELS**

- Assurer la conduite du poste de laverie vaisselle.
- Réaliser la plonge batterie
- Effectuer le nettoyage des locaux et des matériels