



Mise à jour le 09/02/2026

Filière métier  
**Métiers du goût**

**Titre Pro. Employé-e Polyvalent-e en Restauration**  
*Sur 1 an*

**CERTIFIÉ PAR**

**STATUT**

CONTRAT D'APPRENTISSAGE : de 15 à 29 ans (\*1)

CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION : à partir de 16 ans (\*2)

**RYTHME DE L'ALTERNANCE**

2 jours en CFA / 3 jours en entreprise



**OBJECTIFS**

Par sa maîtrise de la technique culinaire et sa posture de service, l'employé-e polyvalent-e en restauration contribue à la satisfaction de la clientèle et à la réputation de l'établissement. Il/elle réalise des productions culinaires simples, les dresse avec goût et les distribue avec un accueil adapté au type de client. À l'issue de la formation le/ la titulaire sera capable de :

- Réaliser les opérations de prétraitement des denrées alimentaires
- Assembler, goûter, assaisonner et dresser les préparations chaudes et froides
- Accueillir et conseiller la clientèle
- Prendre les commandes
- Assurer le service en salle
- Encaisser et facturer les prestations
- Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels

**POURSUITES D'ÉTUDES**

- CAP Production et Service en Restaurations
- CAP Cuisine
- CAP Commercialisation et Services en Hôtel - Café - Restaurant
- Titre Professionnel Commis de cuisine

**ÉVOLUTIONS PROFESSIONNELLES**

- Employé-e polyvalent-e de restauration / employé-e polyvalent-e de restaurant
- Agent-e de restauration
- Employé-e de restauration collective / employé-e de cantine
- Employé-e de cafétéria / employé-e de snack-bar
- Équipier-ère polyvalent-e de restauration rapide / agent-e de restauration rapide
- Préparateur-riche - vendeur-euse en point chaud

**CONTENU DE LA FORMATION**

**Préparer et dresser des entrées et des desserts :**

- Réaliser la mise en place des entrées et des desserts
- Assembler et dresser les entrées et les desserts
- Accueillir, conseiller et servir la clientèle :**
- Réaliser la mise en place des espaces de distribution et de restauration
- Accueillir et conseiller la clientèle
- Servir la clientèle et encaisser les prestations

**Préparer 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

**Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels :**

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

## LIEU D'EXERCICE DE L'ACTIVITÉ

- 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

## MISSIONS SUSCEPTIBLES D'ÊTRE CONFIÉES A L'APPRENTI-E PAR L'ENTREPRISE

- **Activité principale : C 1 Préparer les matières premières alimentaires destinées à la transformation**
  - Appliquer les consignes des fiches techniques
  - Réceptionner, décartonner et stocker les produits
  - Contrôler et conserver la traçabilité des étiquettes
  - ...
- **Activité principale : C2 Réaliser l'assemblage et le dressage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type « snacking »**
  - Utiliser la coutellerie et les matériels électromécaniques
  - Assembler des produits pour réaliser des hors-d'œuvre, des desserts et des Préparation de type snacking en se conformant aux consignes de la hiérarchie
  - Dresser les mets en valorisant les présentations
  - Stocker les produits en enceintes réfrigérées
- **Activité principale C3 : Effectuer la remise en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)**
  - Maîtriser et contrôler les moyens de remise en température et de maintien en température
  - Organiser son travail et maîtriser la gestion du temps
  - Appliquer les règles d'hygiène alimentaire dans une démarche HACCP
- **Activité principale C4 Assurer une production culinaire au poste grillade**
  - Réaliser des opérations préliminaires de viande et de légumes
  - Effectuer les cuissons vapeur, à l'anglaise et au four
  - Réaliser des garnitures d'accompagnement, des beures composés et des sauces d'assemblage
  - ...
- **Activité principale C5 Effectuer la mise en place de la salle à manger du self-service**
  - Approvisionner les comptoirs réservés aux assaisonnements et aux boissons
  - Contrôler les dates limite de consommation, la propreté des plateaux
  - Mettre en fonction les différents matériels et appareils des postes froids/chauds en contrôlant les températures
  - Approvisionner les différents linéaires
- **Activité principale C6 Réaliser la mise en place de la distribution et assurer le service aux postes froids et chauds**
  - Mettre en valeur la présentation des productions culinaires dans les comptoirs
  - Dresser les assiettes harmonieusement
  - Assurer la gestion des invendus selon les consignes de l'entreprise et le respect des normes HACCP
- **Activité principale C7 Enregistrer le contenu des plateaux et des préparations de type « snacking » et effectuer l'encaissement**
  - Assurer le nettoyage des différents présentoirs et matériels
  - Développer et maintenir une attitude commerciale avec la clientèle
  - Utiliser les matériels d'enregistrement et d'encaissement
  - Effectuer les encaissements suivant les moyens de paiement
- **Activité principale :C8 Assurer le nettoyage de la batterie de cuisine**
  - Décartonner et stocker les différents produits d'entretien
  - Mettre en place les bacs de plonge
  - Prévoir les produits d'entretien et respecter les consignes d'utilisation
  - ...
- **Activité principale C9 Assurer la conduite du lavage en machine de la vaisselle**
  - Débarrasser les plateaux, enlever les déchets et trier la vaisselle
  - Mettre en service la machine à laver en suivant les procédures de fonctionnement
  - Effectuer la répartition de la vaisselle dans les paniers

## Certifié par

le Ministère chargé du travail, du plein emploi et de l'insertion

## CONDITIONS D'ADMISSION

Être âgé-e de 16 ans minimum ou de 15 ans et être issu-e de 3ème.

## Prérequis exigés

Résistance physique, vivacité, sens de l'organisation  
Maîtriser la lecture et l'écriture  
Connaître les règles de calculs de base

## CALENDRIER

Entrée possible de septembre à décembre. Nous consulter pour les prochaines dates de session.

## DURÉE

400 heures

## TARIF

1/ en alternance : coût de la formation pris en charge par l'OPCO de la branche professionnelle.  
2/ financement personnel : nous contacter.

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance de théorie et de pratique  
Présentiel

## ÉVALUATION

Mises en situation – Mémoire/soutenance – Positionnement - Examen final ponctuel

## HANDICAP

-Site accessible aux Personnes à Mobilité Réduite.  
-Accès à la formation et adaptation : contacter le référent handicap sur [mission.handicap@fdme91.fr](mailto:mission.handicap@fdme91.fr)

## MODALITÉS D'OBTENTION

- Certification totale du Titre pour les candidats issus de la voie de l'apprentissage  
- Validation de CCP

## PRÉINSCRIPTION en ligne ICI

INFOS SITE D'ÉVRY : 01 60 79 74 58 - [cuis.restau@fdme91.fr](mailto:cuis.restau@fdme91.fr)

## PROCESSUS D'INSCRIPTION À LA FDME

Inscription depuis le site internet [www.facmetiers91.fr](http://www.facmetiers91.fr)

Délais d'accès de 3 semaines entre la préinscription et l'admission de la candidature

