

Mise à jour le 15/06/2026

Filière métier

Métiers du goût

Titre Professionnel Employé Polyvalent en Restauration

Sur 1 an

CERTIFIÉ PAR
le Ministère du Travail, du plein emploi et de l'insertion

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 CFA / 3 jours en entreprise

*(*1) Par dérogation, certains publics de + 30 ans peuvent signer un contrat d'apprentissage.*
*(*2) Les règles du contrat de professionnalisation diffèrent selon l'âge.*

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 du TP EPR 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

ÉVOLUTIONS PROFESSIONNELLES

- Employé·e polyvalent·e de restaurant
- Agent·e de restauration
- Employé·e de restauration collective / employé·e de cantine
- Employé·e de cafétéria
- Équipier·ère polyvalent·e de restauration rapide

- Préparateur·rice - 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

Rédiger un dossier professionnel

LIEUX D'EXERCICE DE L'ACTIVITE

Restaurants de collectivité, restaurants spécialisés, brasseries, hôtels, cafés, bars, traiteurs et restaurants traditionnels.

MISSIONS SUSCEPTIBLES D'ÊTRE CONFIÉES À L'APPRENTI·E PAR L'ENTREPRISE

- Préparer les matières premières alimentaires destinées à la transformation
- Réaliser l'assemblage et le dressage des hors-d'oeuvre, des desserts et des préparations de type « snacking »
- Effectuer la remise en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)
- Assurer une production culinaire au poste grillade
- Effectuer la mise en place de la salle à manger du self-service
- Réaliser la mise en place de la distribution et assurer le service aux postes froids et chauds
- Enregistrer le contenu des plateaux et des préparations de type « snacking » et effectuer l'encaissement
- Assurer le nettoyage de la batterie de cuisine
- Assurer la conduite du lavage en machine de la vaisselle

****

PRÉREQUIS ET CONDITIONS D'ADMISSION

- Participer au processus d'inscription FDME
- Être issu·e de 3ème si 15 ans
- Maîtriser la lecture et l'écriture. Connaître les règles de calcul de base.
- Nous contacter pour toute autre situation

APTITUDES SOUHAITÉES

Résistance physique, vivacité, sens de l'organisation.

CALENDRIER

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

DURÉE

400 heures

TARIFS

- **en alternance :** coût de la formation pris en charge par l'OPCO de la branche professionnelle.

- **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 notre référent·e handicap : mission.handicap@fdme91.fr

MODALITÉS D'OBTENTION

-Diplôme accessible sous forme globale pour les candidats issus de la voie de l'apprentissage.
-Diplôme accessible sous forme progressive par capitalisation de blocs de compétences pour les candidats individuels ou issus de la formation professionnelle et de la VAE.

ÉQUIVALENCE

Information bientôt disponible

****

PRÉINSCRIPTION en ligne ICI

INFOS FILIÈRE MÉTIERS DU GOÛT site d'Évry-Courcouronnes : 01 60 79 74 58 - cuis.restau@fdme91.fr

PROCESSUS D'INSCRIPTION À LA FDME
Inscription depuis le site internet www.facmetiers91.fr
Délais d'accès de 3 semaines entre la préinscription et l'admission de la candidature

