



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 Restauration
- 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·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

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 couteellerie 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 beurres 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

Maitriser 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

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

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

