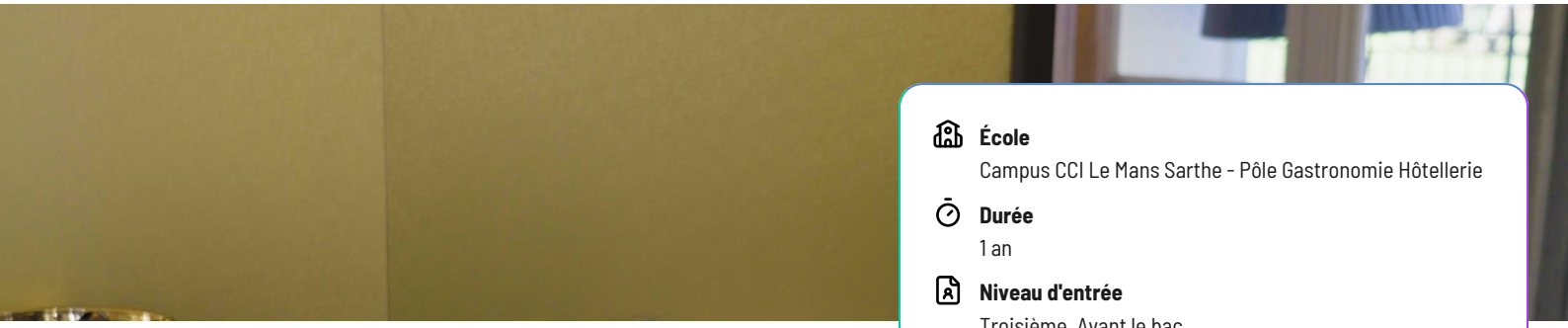


École
Campus CCI Le Mans Sarthe - Pôle Gastronomie Hôtellerie

Durée
1 an

Niveau d'entrée
Troisième, Avant le bac

Niveau de sortie
Niveau 3

Modalité de formation
Alternance

Lieu
132 rue Henri Champion, 72100 Le Mans

Hôtellerie Restauration

Titre professionnel Employé Polyvalent en Restauration

PRÉSENTATION ET DÉBOUCHÉS

Contribuez à la qualité du service, à l'accueil et la satisfaction des clients au sein d'une entreprise de restauration rapide au collective, en vous formant au titre professionnel d'Employé polyvalent en restauration. En tant qu'employé polyvalent, il est en charge d'effectuer la réception des matières premières et la réalisation des premiers traitements des produits alimentaires.

Que faire avec cette certification ?

Métiers visés

- 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

Qualités mobilisées

- Polyvalence
- Dynamisme
- Sens du travail en équipe
- Bonne relation avec la clientèle

Types d'entreprises ou d'organisations

Restauration commerciale
Traditionnelle, de chaînes hôtelières et de restauration, cafétéria, à thème, rapide, brasserie, bistrot.

Circuits de distribution alternatifs
Boulangerie, point chaud

Restauration collective
Travail, enseignement, hospitalier, médico-social

Catering aérien et ferroviaire

Compétences visées

Le (la) titulaire du Titre Professionnel sera capable à l'issue de la formation de :

- Préparer les matières premières alimentaires destinées à la transformation et à l'assemblage.
- Réaliser l'assemblage et le dressage des hors d'œuvre, des desserts et des préparations de types snaking.
- Effectuer la remise en température de préparations culinaires élaborées à l'avance.
- 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 au poste froid et chaud.
- Enregistrer le contenu des plateaux repas et des préparations de type snaking et effectuer l'encaissement.
- Assurer le nettoyage de la batterie cuisine.
- Assurer la conduite du lavage en machine de la vaisselle.

DÉTAILS DE LA CERTIFICATION

Informations sur la certification

Cette formation vise la certification **TP - Employé polyvalent en restauration** certification reconnue par l'état (niveau 3) et enregistré au RNCP sous le code **38663** par **MINISTERE DU TRAVAIL DU PLEIN EMPLOI ET DE L'INSERTION** le **22/02/2024.**

Pour savoir si la certification est organisée en blocs de compétences et connaître les équivalences et passerelles, vous pouvez consulter la fiche RNCP du diplôme.

La CCI du Mans et de la Sarthe est habilitée pour assurer la formation sur ce titre par le certificateur.

Accès par la VAE

Cette certification est accessible par la voie de la Validation des Acquis de l'Expérience (VAE).

Le titre professionnel est accessible par capitalisation de certificats de compétences professionnelles (CCP) ou suite à un parcours de formation, conformément à l'arrêté du 22 décembre 2015 modifié.

COMMENT INTÉGRER LA FORMATION ?

Prérequis

- Sortie de 3ème
- Maitrise de la langue française et des calculs de bas.

Public visé

- Salariés sous contrat d'apprentissage : de 16 à 29 ans (accessible dès 15 ans, sous certaines conditions)
- Accessible sans limite d'âge aux personnes en situation de handicap. Vous pouvez prendre contact avec notre référente handicap
- Accessible par la Validation des Acquis de l'Expérience

Conditions d'admission

En apprentissage

Contrat d'apprentissage : de 16 à 29 ans (accessible dès 15 ans, sous certaines conditions).

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Cette formation est ouverte aux apprenants en situation de handicap. Notre référent handicap étudiera avec vous la faisabilité de votre projet et les aménagements nécessaires.

Coût de la formation / Financement / Aides

En alternance : gratuit pour l'apprenant.

Prise en charge partielle ou totale par l'entreprise et son OPCO. L'apprenant perçoit une rémunération tout au long de son contrat par l'entreprise en fonction de son âge et du niveau du diplôme.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Cette formation est ouverte aux apprenants en situation de handicap.

Notre référent handicap étudiera avec vous la faisabilité de votre projet et les aménagements nécessaires.

LE PROGRAMME DE LA FORMATION

Objectifs

Former un employé polyvalent dans une entreprise de commerce de détail, en produits alimentaires, quelle que soit sa taille, en intervenant dans plusieurs fonctions.

Enseignements professionnels

- Réceptionner et stocker les marchandises
- Mettre en rayon et effectuer le réassort dans le respect de la réglementation commerciale
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité
- Réaliser les opérations d'inventaire
- Participer à la lutte contre la démarque
- Communiquer à l'oral en situation professionnelle

- Accueillir et orienter le client dans le magasin
- Travailler en équipe
- Appliquer la politique de développement durable de l'entreprise
- Maîtriser les gestes et postures en situation de port de charges
- Valider le certificat Sauveteur Secouriste du Travail
- Utiliser les outils numériques
- Animer la relation clients et assurer le service clients en caisse/libre service
- Réagir face aux conflits clients
- Réaliser des opérations de caisse
- Appliquer les procédures de contrôle et de surveillance au poste de caisse
- Gérer son stress au poste de caisse
- Découvrir l'environnement du e-commerce
- Organiser son travail selon les commandes reçues
- Réaliser le « picking » et la mise en colis dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de stockage
- Accueillir, prendre en charge et remettre la commande aux clients

Modalités et durée de la formation

Durée de la formation

10 mois - 371h.

Délai d'accès

Le centre de formation peut vous accueillir jusqu'à trois mois avant et trois mois après le début de la formation dès lors que les prérequis sont validés.

Dates de formation

L'année de formation se déroule d'octobre à juillet.

Rythme de la formation / alternance

2 jours/semaine au centre de formation et 3 jours/semaine en entreprise.

LA PÉDAGOGIE

Méthodes pédagogiques

Nos méthodes pédagogiques s'appuient sur le principe de l'alternance avec un rythme de formation entre le centre de formation et l'entreprise. Plus proche de la réalité du monde du travail, l'alternance permet de développer un savoir-faire et un savoir-être adaptés au monde de l'entreprise tout en préparant un titre professionnel.

Équipe pédagogique

Un formateur référent suit votre parcours. En entreprise, un maître d'apprentissage ou un tuteur expérimenté est présent pour vous accompagner, vous former au métier et développer vos compétences. Des points de parcours réguliers entre le centre de formation et l'entreprise permettent d'assurer un suivi personnalisé tout au long de la formation.

Locaux & équipements

- Restaurant pédagogique : Les Platanes
- Cuisine pédagogique
- Laboratoire Traiteur
- Laboratoire Dessert de restaurant
- Bar pédagogique

VALIDATION DE LA CERTIFICATION

Évaluations

Tout au long de la formation, des évaluations formatives sont mises en place pour chaque bloc de compétences qui comptent dans l'obtention des blocs (Contrôle continu).

Epreuves finales de validation de blocs

- Bloc 1 : un dossier et un oral devant un jury pro
- Bloc 2 : une mise en situation d'un passage en caisse devant un jury pro
- Bloc 3 : une mise en situation d'une préparation d'une commande devant un jury pro

Chiffres clés

Indicateurs de résultats obligatoires selon l'article 6111-8.

9
Nombre d'apprenants
Chiffres 2026

100%
Taux de satisfaction
Chiffres 2026

33%
Taux de présentation à l'examen
Chiffres 2026

100%
Taux de réussite
Chiffres 2026

0%
Taux de rupture net
Chiffres 2025

NC
Taux d'insertion professionnelle en emploi à 6 mois

NC
Taux d'insertion professionnelle dans les métiers visés à 6 mois

NC
Taux de poursuite d'études à 6 mois

ET APRÈS ?

- CAP Cuisine