

Titre professionnel d'employé polyvalent en restauration

Certifiante

Formation continue.

Contrat appr.

Réf. : 23116295F — Mise à jour : 12 décembre 2025

Organisme responsable : CLPS Direction Générale

Contenu

Objectifs

Objectif : Obtenir la certification du Titre professionnel d'employé polyvalent en restauration, délivré par le ministère du travail (JO 25/01/24), Niveau 3.

La certification est organisée en 4 blocs de compétences (=Certificat de compétences professionnelles) :

- Préparer et dresser des entrées et des desserts (bloc 1)
- Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking (bloc 2)
- Accueillir, conseiller et servir la clientèle (bloc 3)
- Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels (bloc 4)

Programme

Module - Bloc 1 - Préparer et dresser des entrées et des desserts

Module - Bloc 2 - Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking

Module - Bloc 3 - Accueillir, conseiller et servir la clientèle

Module - Bloc 4 - Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels

Modules spécifiques couvrant les contenus règlementaires de la formation en apprentissage :

- Module : Intégration, positionnement
- Module : guidance pédagogique de la formation en centre et articulation avec la formation en entreprise
- Module : techniques de recherche d'emploi
- Module : égalité des droits entre les femmes et les hommes, mixité des métiers et égalité des chances
- Module : accompagnement socioprofessionnel, éducatif et relatif à l'exercice de la citoyenneté
- Module : mobilité nationale et internationale des apprentis

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Aucun prérequis

Niveau de sortie

Niveau CAP, BEP

Liste des certifications

Titre professionnel employé polyvalent en restauration

Code RNCP : 38663

Métiers associés

G1603 — Personnel polyvalent en restauration

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
1997653	Présentiel	Brest	02/11/2025	01/11/2026

Source : GREF Bretagne #23116295F