

# TITRE PRO - EMPLOYÉ POLYVALENT EN RESTAURATION

Durée : 10 mois Niveau : 3 Type de formation : Alternance RNCP : 38663 publiée le 22/02/24

Certificateur : ministère du travail du plein emploi et de l'insertion



## OBJECTIF DE LA FORMATION

Par sa maîtrise de la technique culinaire et sa posture de service, l'employé polyvalent en restauration contribue à la satisfaction de la clientèle et à la réputation de l'établissement. Il réalise des productions culinaires simples, les dresse avec goût et les distribue avec un accueil adapté au type de client.

## BLOCS DE COMPÉTENCES VISÉS LORS DE LA FORMATION

Possibilité de valider un ou des blocs de compétences

- RNCP38663BC01 - Préparer et dresser des entrées et des desserts
- RNCP38663BC02 - Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking
- RNCP38663BC03 - Accueillir, conseiller et servir la clientèle
- RNCP38663BC04 - Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels

Des liens avec d'autres certifications professionnelles, certifications ou habilitations : oui  
Certifications professionnelles enregistrées au RNCP en équivalence : Partielle

- RNCP38722BC02 - Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts
- RNCP40189BC01 - Effectuer la préparation culinaire
- RNCP35317BC01 - Production alimentaire
- RNCP38722BC04 - Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux
- RNCP35317BC02 - Service en restauration
- RNCP40189BC02 - Effectuer la distribution des repas et le service en salle
- RNCP40189BC06 - Participer à la gestion d'un point de vente en boutique

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET D'ÉVALUATION

En présentiel et/ou distanciel

Alternance entre théorie et pratique

Évaluations en CCF et/ou ponctuelles

Présentation d'un projet réalisé en amont de la session

Dossier de synthèse des pratiques professionnelles

Entretien final.

## PRÉ-REQUIS

Aucun.

## POSTULER SUR NOTRE SITE INTERNET



<https://cfatrajectoire.fr/inscription/>

## DÉTAILS DE LA FORMATION

- Présence d'un(e) référent(e) handicap et d'un(e) assistant(e) de formation sur site
- Calendrier de formation sur demande
- Intégration à tout moment dans l'année sur étude du dossier
- Individualisation du parcours de formation

## MOYENS TECHNIQUES

- SELF
- Salles de cours et d'informatique
- Ordinateur portable et/ou tenue professionnelle fournis
- Plateau technique

## TARIFS

En contrat d'apprentissage et de professionnalisation, le coût de la formation est pris en charge à 100% par l'OPCO de l'entreprise (Autre statut nous consulter)

## DURÉE DE LA FORMATION

En centre de formation le nombre d'heures total sur 10 mois est de 450H

## MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Délais : réponse sous 5 jours maximum

Modalités d'inscription : scannez le QR code ou accédez grâce au lien

## DÉCOUVREZ NOS PARCOURS DE FORMATION & PASSERELLES



[cfatrajectoire.fr/nos-passarelles-cfa-trajectoire/](http://cfatrajectoire.fr/nos-passarelles-cfa-trajectoire/)

### POURSUITES D'ÉTUDES

- CAP cuisine
- CAP CSHCR
- MC employé traiteur
- MC art de la cuisine allégée

### DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Agent(e) de restauration ;
- Employé(e) de restauration collective ;
- Employé(e) de cafétéria ;
- Employé(e) polyvalent(e) de restaurant ;
- Équipier(e) polyvalent(e) de restauration rapide ;
- Préparateur(trice) ;
- ...

### STATISTIQUES NATIONALES

*Certificateur via france compétences : Non publiées à ce jour*  
Année d'obtention de la certification : 2022

Nombre de certifiés : 1746

Nombre de certifiés à la suite d'un parcours vae : 8

Taux d'insertion global à 6 mois : 67%

Taux d'insertion dans le métier visé à 6 mois : 54%

Taux d'insertion dans le métier visé à 2 ans : 47%

### NOS RÉSULTATS

Taux de réussite global : 83%

Taux de satisfaction du CFA : 88%

Taux d'insertion global : 90%

Taux de participation au diplôme pour 2025 : ND%

Taux de réussite au diplômes pour 2025 : ND%

Taux de poursuite d'études : ND%

*Pour nos formations de niveau 3 ou 4 (CS) :*

Taux d'interruption en cours de formation : 17,2%

Taux de rupture des contrats d'apprentissage conclus : 10,3%

Taux d'insersion professionnelle après 1 an sortants 2022 : 74%

Valeur ajoutée de l'établissement : +7points

(source INSERJEUNES Nov.25)

Pour plus d'éléments statistiques et connaître les plus-values établissements :

<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr>

### BESOIN D'UN PARCOURS ADAPTÉ ?

Veuillez contacter notre référente Handicap :  
[nadege.anseaume@cfatrajectoire.fr](mailto:nadege.anseaume@cfatrajectoire.fr)

Tél : 01 88 62 00 30

Pour plus d'information scannez le Code QR



[cfatrajectoire.fr/cfa-trajectoire-handicap-inclusion-apprentissage-78/](http://cfatrajectoire.fr/cfa-trajectoire-handicap-inclusion-apprentissage-78/)



### RÉMUNÉRATION

La formation en alternance est  
gratuite et rémunérée dans le cadre du  
contrat de travail ou de stage.

[cfatrajectoire.fr/nos-passarelles-cfa-trajectoire/](http://cfatrajectoire.fr/nos-passarelles-cfa-trajectoire/)

### CFA Trajectoire Site Odyssée

Contacts pour une formation :  
01 88 62 00 30

[contacts@cfatrajectoire.fr](mailto:contacts@cfatrajectoire.fr)  
[www.cfatrajectoire.fr](http://www.cfatrajectoire.fr)

