

# TITRE PROFESSIONNEL EMPLOYÉ POLYVALENT EN RESTAURATION

CODERNC 38663

session du 14/10/2025 AU 12/03/2026



Relais Formation est une association couplée à une entreprise d'insertion qui exploite un restaurant traditionnel français. Les stagiaires sont formés et mis en situation concrète pour devenir opérationnels rapidement, favorisant ainsi un accès ou un retour à l'emploi basé sur une expérience significative.

## OBJECTIFS

À l'issue de cette formation, les participant.e.s seront capables de :

- Préparer et dresser des entrées et des desserts : techniques culinaires simples, réalisations de pâtes, sauces et appareils de base. cuisson nécessaires à la réalisation des entrées et desserts
- Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking : taillages et cuissons de base, assemblages. Remise en température des plats cuisinés à l'avance.
- Accueillir, conseiller et servir la clientèle : mise en place de la salle. posture de service adaptée, présentation de l'offre commerciale, service à table ou au comptoir..facturation et encaissement.
- Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels

## PUBLIC CIBLE

Bénéficiaires du RSA habitant en Seine-Saint-Denis (93).

## PRÉ-REQUIS

Niveau de français : savoir lire, écrire et comprendre les consignes  
Avoir validé un projet professionnel en restauration.

## PROGRAMME

1.Accueil et Accompagnement :

Assurer la réussite du parcours de formation et le retour à l'emploi avec les Techniques de Recherche d'Emploi (TRE).

2.Hygiène et Sécurité Alimentaire :

Formation HACCP : maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

3.Service en Salle :

Techniques de service, accueil et relation client., Organisation et gestion de la salle.

4.Production Culinaire :

Préparation de plats simples et boissons., Mise en place et approvisionnement.

5.Entretien et Hygiène :

Nettoyage et entretien des locaux et du matériel., Application des normes HACCP

## ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

Durée de la formation : formation sur 5 mois (638h) dont 1 mois de stage en entreprise  
Nombre de participants : 12 maximum par session.

## MODALITÉ D'ÉVALUATION

Des évaluations sont programmées tout au long du parcours sur les différents modules centrés sur la maîtrise des gestes professionnels et les acquis théoriques.

**L'examen final** se fait devant un jury avec mise en situation, la présentation d'un dossier professionnel et un entretien.

## MODALITÉS PEDAGOGIQUES

Méthodes participatives, expérimentales et actives qui permettent aux stagiaires la mise en œuvre immédiate des savoirs, savoir-faire acquis en formation. formation individualisée et personnalisée selon les profils des stagiaires.

## SUITE DE PARCOURS

Titre professionnel Commis de cuisine, commis de salle, serveur. Retour à l'emploi

## RÉFÉRENT HANDICAP

Un référent handicap est disponible pour accompagner les personnes en situation de handicap tout au long de la formation. Ce référent aide à adapter les conditions de formation et à répondre aux besoins spécifiques des stagiaires. Contact : Paula Cerha - Email : [inclusion@lesrelaissolidaires.fr](mailto:inclusion@lesrelaissolidaires.fr)

## MODALITÉS D'ACCÈS

Les candidats intéressés doivent contacter l'organisme de formation pour obtenir des informations sur le processus d'inscription. **LES CONVOCATIONS SONT ENVOYÉES 15 JOURS AVANT LE DÉBUT DE LA FORMATION**

## TARIF

Contactez l'organisme de formation pour plus d'informations.

Tel : 01.72.59.89.19

Email : [formation@lesrelaissolidaires.fr](mailto:formation@lesrelaissolidaires.fr)

Adresse : 61 rue Victor Hugo – 93500 Pantin

SIRET : 379 788 714 00036 - APE : 8559A



# TITRE PROFESSIONNEL EMPLOYÉ POLYVALENT EN RESTAURATION

CODE RNCP 38663

PAR BLOC DE COMPÉTENCES CCP 1 ET 4

Relais Formation est une association couplée à une entreprise d'insertion qui exploite un restaurant traditionnel français. Les stagiaires sont formés et mis en situation concrète pour devenir opérationnels rapidement, favorisant ainsi un accès ou un retour à l'emploi basé sur une expérience significative.

## OBJECTIFS

À l'issue de cette formation, les participant.e.s seront capables de :

- Préparer et dresser des entrées et des desserts : techniques culinaires simples, réalisations de pâtes, sauces et appareils de base. cuisson nécessaires à la réalisation des entrées et desserts
- Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels en respectant les normes d'hygiène et les mesures de sécurité liées au métier

## PUBLIC CIBLE

Salariés des chantiers d'insertion ayant une expérience en cuisine

## PRÉ-REQUIS

Niveau de français : savoir lire, écrire et comprendre les consignes  
Avoir validé un projet professionnel en restauration.

## PROGRAMME

Accueil et Accompagnement :

- Assurer la réussite du parcours de formation

Hygiène et Sécurité Alimentaire :

- Formation HACCP : maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Production Culinaire :

- Préparation des entrées et desserts en appliquant les techniques de base, taillage cuisson, pâtes et sauces de base. Assemblage et dressage. Mise en place et approvisionnement.

Entretien et Hygiène :

- Réaliser la plonge batterie et plonge platerie. Nettoyage et entretien des locaux et du matériel. Application des normes HACCP, des mesures de sécurité et prévention

## ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

Durée de la formation : formation 140 heures (3 jours de formation sur 6 semaines)  
Nombre de participants : 12 maximum par session.

## MODALITÉ D'ÉVALUATION

Des évaluations sont programmées tout au long du parcours sur les différents modules centrées sur la maîtrise des gestes professionnels et les acquis théoriques.

**Validation des 2 CCPs** : devant un jury avec mise en situation, la présentation d'un dossier professionnel et un entretien.

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Méthodes participatives, expérimentales et actives qui permettent aux stagiaires la mise en œuvre immédiate des savoirs, savoir-faire acquis en formation. formation individualisée et personnalisée selon les attentes du groupe et le niveau des participants

## SUITE DE PARCOURS

CCP 2 et 3 du titre professionnel Employé Polyvalent en Restauration

## RÉFÉRENT HANDICAP

Un référent handicap est disponible pour accompagner les personnes en situation de handicap tout au long de la formation. Ce référent aide à adapter les conditions de formation et à répondre aux besoins spécifiques des stagiaires. Contact : Paula Cerha - Email : [inclusion@lesrelaissolidaires.fr](mailto:inclusion@lesrelaissolidaires.fr)

## MODALITÉS D'ACCÈS

Les candidats intéressés doivent contacter l'organisme de formation pour obtenir des informations sur le processus d'inscription. LES CONVOCATIONS SONT ENVOYÉES 15 JOURS AVANT LE DÉBUT DE LA FORMATION

## TARIF

Contactez l'organisme de formation pour plus d'informations.

Tel : 01.72.59.89.19

Email : [formation@lesrelaissolidaires.fr](mailto:formation@lesrelaissolidaires.fr)

Adresse : 61 rue Victor Hugo – 93500 Pantin

SIRET : 379 788 714 00036 - APE : 8559A

# TITRE PROFESSIONNEL EMPLOYÉ POLYVALENT EN RESTAURATION

CODERNC 38663

PAR BLOC DE COMPÉTENCES CCP 2 ET 3



Relais Formation est une association couplée à une entreprise d'insertion qui exploite un restaurant traditionnel français. Les stagiaires sont formés et mis en situation concrète pour devenir opérationnels rapidement, favorisant ainsi un accès ou un retour à l'emploi basé sur une expérience significative.

## OBJECTIFS

À l'issue de cette formation, les participant.e.s seront capables de :  
CCP 2. Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking :taillages et cuissons de base, assemblages. Remise en température des plats cuisinés à l'avance.  
CCP 3. Accueillir, conseiller et servir la clientèle : mise en place de la salle. posture de service adaptée, présentation de l'offre commerciale, service à table ou au comptoir..facturation et encaissement.

## PUBLIC CIBLE

Salariés des chantiers d'insertion ayant une expérience en cuisine

## PRÉ-REQUIS

Niveau de français : savoir lire, écrire et comprendre les consignes  
Avoir validé les CCP 1 et 2 du titre professionnel Employé Polyvalent en Restauration.

## PROGRAMME

**CCP 2. Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking :**  
taillage et cuissons de bases.

Elaboration des sauce d'accompagnement, assemblage et présentaiton.  
Remise en température des plats cuisinés à l'avance.

**CCP 3. Accueillir et conseiller la clientèle.**

mettre en place l'espace de distribution, accueillir le client, le conseiller, prendre sa commande, le servir (à table ou au comptoir).  
procéder à l'encaissement de la prestation

## ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

Durée de la formation : formation 140heures ( 3 jours de formation sur 6 semaines)  
Nombre de participants : 12 maximum par session.

## MODALITÉ D'ÉVALUATION

Des évaluations sont programmées tout au long du parcours sur les différents modules centrées sur la maîtrise des gestes professionnels et les acquis théoriques.  
**L'examen final** se fait devant un jury avec mise en situation, la présentation d'un dossier professionnel et un entretien. Validation du titre professionnel complet se fait suite à l'entretien final.

## MODALITÉS PEDAGOGIQUES

Méthodes participatives, expérimentales et actives qui permettent aux stagiaires la mise en oeuvre immédiate des savoirs, savoir-faire acquis en formation. formation individualisée et personnalisée.

## SUITE DE PARCOURS

Titre professionnel Commis de cuisine, commis de salle, serveur.

## RÉFÉRENT HANDICAP

Un référent handicap est disponible pour accompagner les personnes en situation de handicap tout au long de la formation. Ce référent aide à adapter les conditions de formation et à répondre aux besoins spécifiques des stagiaires. Contact : Paula Cerha - Email : inclusion@lesrelaissolidaires.fr

## MODALITÉS D'ACCÈS

Les candidats intéressés doivent contacter l'organisme de formation pour obtenir des informations sur le processus d'inscription. LES CONVOCATIONS SONT ENVOYÉES 15 JOURS AVANT LE DÉBUT DE LA FORMATION

## TARIF

Contactez l'organisme de formation pour plus d'informations.

Tel : 01.72.59.89.19

Email : formation@lesrelaissolidaires.fr

Adresse : 61 rue Victor Hugo – 93500 Pantin

SIRET : 379 788 714 00036 - APE : 8559A