



TITRE PROFESSIONNEL

EMPLOYÉ POLYVALENT DE RESTAURATION

TITRE DE NIVEAU 3 (ÉQUIVALENT BEP/CAP)



Cette formation est destinée aux personnes souhaitant acquérir les compétences du métier d'employé polyvalent de restauration. Elle est validée par un Titre Professionnel de Niveau 3 : **code RNCP38663 TP - Employé Polyvalent de Restauration** reconnu par le ministère chargé de l'emploi.

EN PRÉSENTIEL À NANCY ET À ILLKIRCH

OBJECTIFS :

- ✓ Préparer en assemblage des hors-d'œuvre et des desserts
- ✓ Accueillir les clients, approvisionner et distribuer les plats
- ✓ Accueillir les clients, approvisionner et distribuer les plats en restauration self-service
- ✓ Réaliser des grillades et des sautés minute devant le client et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (P.C.E.A.)
- ✓ Réaliser le lavage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle

PROGRAMME DE FORMATION

1 Préparer en assemblage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type snacking

- ✓ 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 type snacking

2 Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service

- ✓ Effectuer la mise en place en restauration self-service :
- ✓ Mises en place de la salle à manger et des postes de distribution
- ✓ Respect des procédures et enregistrement de la traçabilité
Assurer le service en restauration self-service :
- ✓ La posture commerciale aux postes de distribution et au poste caisse
- ✓ Service et distribution aux postes froids et chauds
- ✓ Enregistrement des ventes et encaissement

3 Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)

- ✓ Représenter une production culinaire au poste grillade et snacking :
 - La posture commerciale au poste grillade et snacking
 - Cuisson au grill et à la plancha
 - Fritures de différents produits
 - Assemblage des produits snacking chauds
 - Dressage et service des grillades garnies et snacking chauds
- ✓ Effectuer la remise en température des préparations culinaires élaborées à l'avance :
 - Respect des procédures de remise en température et enregistrement de la traçabilité

4 Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle

- ✓ Nettoyer manuellement le matériel et la batterie de cuisine :
 - mise en place du poste plonge
 - nettoyage manuel du matériel et de la batterie de cuisine
 - rangement et nettoyage du poste plonge
- ✓ Assurer la conduite du poste laverie vaisselle :
 - mise en place du poste laverie
 - dérochage des plateaux
 - respect de la procédure de lavage de la vaisselle en machine
 - rangement et nettoyage du poste laverie



PRÉ-REQUIS ET PUBLIC

Tout public. Aucune expérience requise.
Entretien préalable

Accessibilité aux PSH

Pour les personnes en situation de handicap, un accompagnement spécifique peut être engagé pour faciliter. Leur parcours. (Handicap moteur, malentendant et malvoyant).
Contactez-nous pour plus de renseignements.

DURÉE, LIEU DE FORMATION

Formation d'un an - En présentiel à Nancy et à Illkirch
413 heures - 9h00 - 12h00 / 13h00 - 17h00
7 heures par jour de formation (1 jour de formation/semaine)

ACTIVITÉS À PRIVILÉGIER EN ENTREPRISE

EN DÉBUT DE PARCOURS

- Assurer une veille professionnelle et commerciale
- Participer à la gestion des flux marchands
- Contribuer au merchandising
- Analyser ses performances commerciales et en rendre compte
- Améliorer l'expérience client dans un environnement omnicanal
- Représenter l'unité marchande et contribuer à la valorisation de son image
- Conseiller le client en conduisant l'entretien de vente
- Assurer le suivi de ses ventes
- Contribuer à la fidélisation en consolidant l'expérience client
- Utiliser les techniques et les technologies d'information en lien avec son activité
- Utiliser les sources d'informations professionnelles
- Utiliser les médias et les outils numériques à disposition
- Assurer une veille sur les produits et services de l'unité marchande
- Identifier les méthodes de veille informationnelle
- Effectuer une réception de marchandise
- Ranger, préparer les produits pour la vente
- Effectuer une préparation de commande client
- Utiliser les outils numériques permettant de suivre les flux marchandises en magasin
- Participer aux inventaires
- Assurer la manutention des produits en respectant la sécurité des personnes et des biens
- Maintenir une implantation conforme et une présentation attractive
- Utiliser le matériel de présentation approprié
- Assurer au quotidien l'aspect marchand des linéaires et de la surface de vente

EN MILIEU DE PARCOURS

- Analyser ses performances de manière réaliste
- Identifier et proposer les mesures correctives à mettre en place
- Repérer les évolutions, révolutions du marché
- Utiliser les outils de suivi d'activité et de résultats de l'unité marchande
- Compléter régulièrement ses tableaux de bord
- Veiller à son image de marque
- Réaliser un argumentaire
- Réaliser un elevator pitch
- Prospecter sur les réseaux
- Réaliser une démonstration
- Prendre des notes exploitables au cours d'un entretien
- Appliquer les conditions générales de vente de l'unité marchande
- Analyser un entretien de vente
- Améliorer ses performances

EN FIN DE PARCOURS

- Rédiger un compte rendu d'une vente client
- Identifier la cause des réclamations
- Utiliser les outils d'aide à la performance
- Mener un entretien dans le cadre d'un suivi clientèle, d'un traitement de réclamation ou d'un litige
- Identifier le potentiel du client et mener les actions correspondantes
- Relancer le prospect ou le client
- Mener un entretien dans le cadre d'une action de fidélisation
- Réaliser un argumentaire
- Mettre en place une offre commerciale de fidélisation ou de réactivation de compte

ACCÈS À LA FORMATION

Afin de définir le parcours le plus adapté à votre profil et à votre projet, selon la formation, l'admission peut comporter les étapes suivantes :

- information collective ou individuelle,
- point sur vos acquis,
- entretien individuel

Le délai d'accès aux prestations dépend de la programmation sur nos différents sites et des places disponibles, en constante évolution

CODE RNCP : 38663

ACCÈS MODALITÉ D'ÉVALUATION

Évaluation des acquis

- En cours de formation

Évaluation périodes d'application pratique

- Bilan de la période en entreprise

Certification TP, CCP

Délibération du jury sur la base :

- du dossier Professionnel,
- des résultats aux épreuves de la session d'examen,
- de la mise en situation professionnelle,
- de l'entretien final

Évaluation satisfaction

- Enquête de satisfaction stagiaire.

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNEL

Les types d'emplois accessibles sont les suivants :

- Commis de self
- Employé de cafétéria
- Employé de restauration collective
- Employé de snack-bar
- Equipier polyvalent de
- Restauration rapide

LES INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

En fonction de votre projet, si vous souhaitez poursuivre votre parcours de formation, prenez contact avec l'un de nos conseillers.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUE

Formation modulair en individualisée, accompagnement personnalisé

Moyens pédagogiques :

- Kit Pédagogique
- Documents écrits
- Diaporama
- Supports "clé en main"
- Supports audio et visuels
- Outils multimédias

CONTACT ORGANISME DE FORMATION

Mohamed HEMAL
mohamed.hemal@ecolemercuria.fr - 07.85.71.87.19

VALIDATION DE LA FORMATION

Afin de définir le parcours le plus adapté à votre profil et à votre projet, selon la formation, l'admission peut comporter les étapes suivantes :

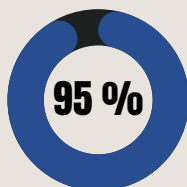
- information collective ou individuelle,
- point sur vos acquis,
- entretien individuel

Le délai d'accès aux prestations dépend de la programmation sur nos différents sites et des places disponibles, en constante évolution

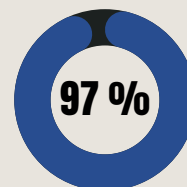
RÉSULTATS DANS LE SECTEUR DE CETTE FORMATION (2025)



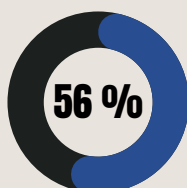
Taux d'obtention



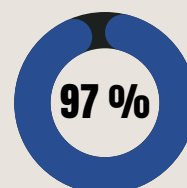
Taux de poursuite d'études



Taux d'interruption en cours



Taux d'insertion



En savoir plus : www.inserjeunes.education.gouv.fr

Pour connaître les passerelles vers d'autres certifications, consultez le site internet de France Compétences.