Titre Professionnel Employé polyvalent de restauration

Formation en alternance | RNCP 38663 Nos certificats, titres et diplômes de Niveau 3



L'employé polyvalent de restauration prépare, assemble et distribue des plats simples, gère l'approvisionnement, la mise en place, le service et les opérations de caisse. Il veille à la qualité du service et de l'accueil client, assurant une expérience agréable du début à la fin.

TARIF

Formation financée par France Compétences et les OPCO

DURÉE ET RYTHME

1 an

LIEUX

Carcassonne, Montpellier, Nîmes – Marguerittes

ACCESSIBILITÉ

Toutes les formations dispensées par Purple Campus se déroulent dans des conditions qui répondent aux exigences réglementaires et légales pour l'accueil des personnes en situation de handicap.

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Public cible

- Jeune de 15 à 29 ans
- Demandeurs d'emploi
- Tout autre public : **nous consulter**

Pré-requis et niveau d'entrée

- Niveau 3e
- Satisfaire aux épreuves de sélection de l'établissement
- Avoir le sens de la communication et des contacts humains

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Acquérir les techniques culinaires simples
- Préparer et dresser des entrées, des plats chauds, des snacks et des desserts
- Accueillir, conseiller et servir la clientèle
- Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux

MODALITÉS D'ACCÈS

- Pré-inscription en ligne
- Validation du projet par un conseiller
- Accompagnement à la mise en relation avec des entreprises
- Délais d'accès : durée d'instruction du dossier

84,16%
de réussite aux examens en Cuisine de Purple Campus

87,50%
d'embauche 6 mois après l'obtention du diplôme

LANGUE D'ENSEIGNEMENT
Français

TYPE DE FORMATION
Collective avec individualisation possible.

MODALITÉS ÉVALUATION & VALIDATION
Evaluation en cours de formation
Rédaction d'un dossier professionnel
Présentation aux épreuves de validation devant un jury habilité : mise en situation professionnelle, entretien technique, entretien final
Validation du diplôme : totale ou partielle

CO-TRAITANCE
Non

ÉQUIPE & MÉTHODES PÉDAGOGIQUES
Formateurs experts des domaines et qualifiés par Purple Campus dans le cadre de sa démarche Qualité

Pédagogie active et multimodale, analyse de cas concrets, mise en situation, travail personnalisé en entreprise...

Salles de formation équipées pour une pédagogie active – plateaux techniques, Environnement Numérique de Travail (ENT), logiciels métiers

PROGRAMME

Chez Purple Campus, nous valorisons la diversité et l'inclusion, et nous nous engageons à fournir des formations accessibles à tous, quel que soit votre âge ou votre situation. Explorez notre programme aujourd'hui et découvrez comment nous pouvons vous aider à construire l'avenir que vous méritez.

Préparer et dresser des entrées et des desserts

- Réaliser la mise en place des entrées et des desserts
- Assembler et dresser les entrées et les desserts

Accueillir, conseiller et servir la clientèle

- Réaliser la mise en place des espaces de distribution et de restauration
- Accueillir et conseiller la clientèle
- Servir la clientèle et encaisser les prestations

Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking

- Réaliser la mise en place des plats chauds et des produits snacking
- Assembler et dresser les plats chauds et les produits snacking

Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels

- Assurer la conduite du poste laverie vaisselle
- Réaliser la plonge batterie
- Effectuer le nettoyage des locaux et des matériels

APRÈS LA FORMATION

Les métiers possibles

- Equipier Polyvalent > chez McDonald's France
- Employé de structure de restauration collective ou rapide > dans d'autres entreprises

Poursuite d'études

- Bac Pro Cuisine
- Bac Pro Commercialisation et services en restauration

Date de mise à jour : 16/10/2026