



## Contexte :

Afin de contribuer à la qualité du service et à l'accueil du client au sein de l'entreprise, l'employé(e) polyvalent en restauration effectue la réception des matières premières et réalise les premiers traitements des produits alimentaires conformément aux principes de la démarche HACCP. Il (elle) dresse, en les valorisant, des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type « snacking ». Il (elle) assure l'agencement de la salle à manger, l'approvisionnement des différents comptoirs et le service des plats chauds. Il (elle) porte une tenue professionnelle représentative de la profession ou de l'établissement et conforme aux règles d'hygiène et de sécurité.

## Pré-requis

- Posséder les bases élémentaires de la cuisine
- Une première expérience est souhaitée

## Durée

- Période de formation : **679 h** / Période en entreprise : **315 h**
- Durée totale de la formation : **994 h**

*Le positionnement et l'entretien individuel permettent d'ajuster la durée effective de votre formation selon les activités et compétences professionnelles visées.*

## Tarifs

- Coût de la formation : **9506 euros**  
*sauf conditions particulières et résultats du positionnement*
  - Rémunération selon contrat de formation et législation en vigueur
- Nos équipes vous accompagnent dans le montage financier de votre parcours formation (Employeur / OPCO...)

## Modalités d'accès

### PUBLIC

- Salariés en CDI, CDD, Intérim, demandeurs d'emploi selon certaines conditions
- Financements possibles : Apprentissage/Professionnalisation, Pro-A, CPF, CPF de Transition Professionnelle, plan de développement des compétences. Dans certains cas, prise en charge par la Région des Pays De La Loire dans le cadre du programme 1 emploi = 1 formation.

### RECRUTEMENT

- Positionnement sur information collective et entretien individuel.  
*Prise en compte de l'expérience antérieure, du niveau initial et des objectifs à atteindre*
- Mise en relation avec des employeurs potentiels : aide à la recherche d'un contrat si nécessaire.
- Etablissement d'un contrat Pédagogique & planning adapté à la situation du participant et aux exigences de l'employeur et/ou OPCO.

## Méthodes utilisées

Plateforme technique avec cuisine pédagogique, laboratoire de pâtisserie équipée en matériel professionnel, un restaurant d'application pouvant accueillir 40 couverts + une offre de snacking.

Individualisation des apprentissages / Collectif et ½ groupes / Contenus et rythmes de formation adaptés / Suivi des progressions pédagogiques en continu / Centre de ressources multimédia / Entretiens Individuels / Présentiel et/ou e-learning.

## Modalités d'évaluation

- Suivi des stages (préconisations en lien avec l'entreprise) et des progressions avec livret d'évaluation tout au long du parcours de formation.
- Organisation d'une évaluation finale pour l'obtention du Titre Professionnel Employé(e) Polyvalent en Restauration (code NSF : 334t) auprès d'un jury désigné par les Unités Territoriales des DREETS : une mise en situation professionnelle ou une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement des modalités d'évaluations complémentaires : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnements à partir de productions/un dossier faisant état des pratiques professionnelles/des résultats des évaluations en cours de formation.



## Centre de formation de SAINT-HERBLAIN

02 28 44 32 14 - [capformation@capformation.net](mailto:capformation@capformation.net)

Maj le 09/09/2025