

MAPE Académie

Formation

2025-2026

Programme de formation

Titre professionnel :
Employé polyvalent en restauration RNCP
38663

Responsable pédagogique :
Mape Académie

Employé polyvalent en restauration RNCP 37198

Durée : 400 heures sur 12 mois

Objectifs 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.

Bloc 1: 100 Heures

Bloc 2: 100 Heures

Bloc 3: 100 Heures

Bloc 4: 100 Heures

Structure de la formation :

La formation se compose de quatre blocs de compétences principaux :

Bloc 1 : 38663BC01 - Préparer et dresser des entrées et des desserts

Bloc 2 : 38663BC02 - Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking

Bloc 3 : 38663BC03 - Accueillir, conseiller et servir la clientèle

Bloc 4 : 38663BC04 - Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels

Modalité de formation :

La formation est 100% en e-learning. Les apprenants ont accès à une plateforme dédiée avec des contenus interactifs, des exercices pratiques, et des évaluations en ligne. La totalité de la formation comprend les cours en e-learning plus du travail personnel.

Employé polyvalent en restauration RNCP 37198

Durée : 400 heures sur 12 mois

Détails des modules :

Bloc 1 : Préparer et dresser des entrées et des desserts

Objectifs :

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

Contenu & mode évaluation:

Mise en situation professionnelle : 2 h 20 min

Le candidat dispose de 20 minutes pour s'approprier le sujet et organiser rationnellement sa production culinaire.

A partir de fiches techniques, il réalise ensuite la préparation et le dressage de quatre portions d'une entrée et d'un dessert ;

Le candidat réalise la plonge batterie au fur et à mesure de la production. Après l'envoi de ses préparations, il termine la plonge et remet en état son poste de travail.

Le jury est présent en permanence durant la mise en situation professionnelle.

Entretien technique : 20 min

L'entretien technique se déroule après la mise en situation professionnelle. Le jury consacre cinq minutes à débriefer la mise en situation professionnelle avec le candidat. Il complète ensuite l'évaluation des compétences.

Durée totale de l'épreuve pour le candidat : 2 h 40 min

Employé polyvalent en restauration RNCP 37198

Durée : 400 heures sur 12 mois

Détails des modules :

Bloc 2 : Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking

Objectifs :

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

Contenu & mode évaluation:

Mise en situation professionnelle : 2 h

Le candidat dispose de 15 minutes pour s'approprier le sujet et organiser rationnellement sa production culinaire.

A partir d'une fiche technique, il réalise ensuite la préparation et le dressage de quatre portions d'un produit snacking garni.

Le candidat réalise la plonge batterie au fur et à mesure de la production. Après l'envoi de ses préparations, il termine la plonge et remet en état son poste de travail.

Le jury est présent en permanence durant la mise en situation professionnelle.

Entretien technique : 20 min

L'entretien technique se déroule après la mise en situation professionnelle. Le jury consacre cinq minutes à débriefer la mise en situation professionnelle avec le candidat. Il complète ensuite l'évaluation des compétences.

Durée totale de l'épreuve pour le candidat : 2 h 20 min

Employé polyvalent en restauration RNCP 37198

Durée : 400 heures sur 12 mois

Détails des modules :

Bloc 3 : Accueillir, conseiller et servir la clientèle

Objectifs :

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

Contenu & mode évaluation:

Mise en situation professionnelle : 1 h

Le candidat dispose de 15 minutes pour s'approprier une carte de restaurant et préparer la présentation orale de l'offre commerciale (argumentaire).

Il contrôle la propreté de l'espace de restauration et des matériels à disposition de la clientèle et les nettoie le cas échéant. Il contrôle la propreté de la vaisselle, des couverts et des carafes et les nettoie le cas échéant. Il met en place un rang de deux tables de deux couverts, nettoie les tables et les chaises et dresse les tables. Il accueille deux clients, les installe à table et leur remet la carte. Il les conseille et prend leur commande. Il sert les clients, les débarrasse et procède à l'encaissement.

Le jury est présent en permanence durant la mise en situation professionnelle.

Entretien technique : 20 min

L'entretien technique a lieu après la mise en situation professionnelle.

Le jury consacre cinq minutes à débriefer la mise en situation professionnelle avec le candidat. Il complète ensuite l'évaluation des compétences.

Durée totale de l'épreuve pour le candidat : 1 h 20 min

Employé polyvalent en restauration RNCP 37198

Durée : 400 heures sur 12 mois

Détails des modules :

Bloc 4 : Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels

Objectifs :

Assurer la conduite du poste laverie vaisselle

Réaliser la plonge batterie

Effectuer le nettoyage des locaux et des matériels

Contenu & mode évaluation:

Mise en situation professionnelle : 30 min

Le candidat met en place le poste laverie vaisselle, passe en machine les éléments à nettoyer et les range aux endroits appropriés.

Le candidat nettoie et remet en état un poste de travail composé de :

- un plan de travail de 2 m linéaire ;
- un matériel électromécanique ;
- le sol sur 5 m² .

Il contrôle visuellement l'efficacité du nettoyage et complète le support d'enregistrement des opérations de nettoyage.

Le jury est présent en permanence pendant la mise en situation professionnelle.

Entretien technique : 20 min

L'entretien technique a lieu après la mise en situation professionnelle.

Le jury consacre cinq minutes à débriefer la mise en situation professionnelle avec le candidat. Il évalue ensuite la compétence « Réaliser la plonge batterie » et complète l'évaluation des autres compétences.

Durée totale de l'épreuve pour le candidat : 50 min

Employé polyvalent en restauration RNCP 37198

Durée : 400 heures sur 12 mois

Ressources et support:

- Accès à la plateforme e-learning
- Bibliothèque de ressources numériques
- Intervants dédiés & suivi hebdomadaire
- Plateforme pédagogique accessible par téléphone

Secteurs d'activités :

- restauration commerciale : traditionnelle, de chaînes hôtelières et de restauration, cafétéria, à thème, rapide, brasserie, bistrot
- circuits de distribution alternatifs : boulangerie, point chaud
- restauration collective : travail, enseignement, hospitalier, médico-social
- catering aérien et ferroviaire

Type d'emplois accessibles :

- employé polyvalent de restauration/employé polyvalent de restaurant
- agent de restauration
- employé de restauration collective / employé de cantine
- employé de cafétéria/employé de snack-bar
- équipier polyvalent de restauration rapide/agent de restauration rapide
- préparateur - vendeur en point chaud