



EMPLOYÉ POLYVALENT EN RESTAURATION (H/F)

**FORMER
POUR
PERFORMER**

TITRE PROFESSIONNEL

Employé polyvalent en restauration

Formation en apprentissage

FORMATION CERTIFIANTE RNCP38663

Reconnu par l'état - Titre certifié de niveau 3 (équivalent BEP/CAP)
Code NSF 334t, Délivré par le Ministère du Travail, du Plein Emploi et de
l'Insertion.

EFFOR SKILLS

Notre Centre de Formation d'Apprentis (CFA) a pour mission d'accompagner et former les personnes, y compris celles en situation de handicap, souhaitant s'orienter ou se réorienter par la voie de l'alternance. Il s'agit de développer leurs connaissances et leurs compétences en facilitant leur intégration dans l'emploi, en cohérence avec leur projet professionnel.

Notre raison d'être : redonner à l'alternance ses lettres de noblesse !

- DES PROFESSIONNELS **MOTIVANTS & INSPIRANTS**
- UN APPRENTISSAGE **OPÉRATIONNEL & IMMERSIF**
- UNE PÉDAGOGIE **DYNAMIQUE & PERFORMANTE**



EMPLOYÉ POLYVALENT EN RESTAURATION (H/F)

Objectifs de la formation

- Maîtriser la technique culinaire et sa posture de service, contribuer à la satisfaction de la clientèle et à la réputation de l'établissement.
- Réaliser des productions culinaires simples, les dresser avec goût et les distribuer avec un accueil adapté au type de client.

Durée

- 12 mois - Temps plein dont 406 heures de formation
- 2 ½ journées de formation en distanciel ou en présentiel par semaine
- 4 journées en structure d'accueil
- 3 séminaires de 2 jours à la charge de l'employeur

Moyens

Les temps de formation sont dispensés par des professionnels, afin d'apporter les clés théoriques et pratiques nécessaires au développement des compétences mises au service des entreprises partenaires.

Mise à disposition d'un ordinateur portable pour chaque apprenant, équipé de la suite Office et d'un accès personnel à la plateforme de Digital Learning

Certification en présentiel (sur l'ensemble du territoire métropolitain et outre-mer)

Ses missions

Au quotidien, l'employé polyvalent en restauration (H/F) est amené.e à gérer différents types de missions :

- Préparer et dresser des entrées et des desserts
- Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking
- Accueillir, conseiller et servir la clientèle
- Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels

Modalités pédagogiques

Formation en classe virtuelle, en présentiel ou en modalité hybride.

Les futurs professionnels bénéficient d'un apprentissage qui alterne entre théorie et pratique, pédagogie active avec des jeux de rôles, des études de cas, des travaux en petits groupes et pédagogie expérientielle.

Tarif de la formation

À partir de **7 827 €** en contrat d'apprentissage*

(Intégralement pris en charge par l'OPCO de l'entreprise d'accueil dans le cadre d'un contrat d'apprentissage)

*Pour un autre type de contrat, nous contacter

Public

La formation est ouverte à **tous les publics**, y compris aux personnes ayant besoin d'aménagements spécifiques.

Prérequis

- Pour suivre la formation dans de bonnes conditions, il est souhaitable de savoir lire, écrire, compter.
- Comprendre et s'exprimer en français à l'oral et à l'écrit
- Être mobile : aucune exigence de permis de conduire (permis B)
- Ne pas avoir de contre-indications médicales (station debout requise)
- Savoir s'adapter aux horaires atypiques.

Modalités et conditions d'accès

Le premier contact se fait à l'initiative du candidat via nos offres en ligne.

Constitution du dossier de candidature avec le CV actualisé.

- Avoir un niveau scolaire de 3ème
- Possibilité de test de positionnement en français. Si les prérequis sont validés (obtenir une note >8/20), un entretien de motivation est proposé au candidat.

Délai d'accès

Délai d'accès de minimum 10 jours (ces délais peuvent s'allonger pour les personnes en situation de handicap ou en fonction du dispositif de financement).



Modalités d'évaluation

Évaluations passées en cours de **formation (ECF)** pour valider les compétences professionnelles visées par les blocs de compétences.

Rédaction du dossier professionnel et de ses annexes.

Certification

Titre professionnel de Niveau (BEP/CAP) délivré par le Ministère du Travail, l'Emploi et de l'Insertion et inscrit au Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP) **n° 38663**.

Examen de certification qui comprend :

- Livret ECF (Évaluations passées en Cours de Formation)
- Dossier professionnel (et annexes)
- Mise(s) en situation professionnelle
- Entretien technique
- Entretien final

Les épreuves de certification sont organisées en présentiel. Possibilité de certification partielle (blocs de compétences) ou totale (intégralité du titre professionnel).

Les avantages

➤ Pour l'apprenti

- 1 ordinateur portable mis à disposition, en fonction de la prise en charge par l'OPCO.
- Possibilité d'augmentation du salaire net (exonération des charges salariales) pour les salariés rejoignant la formation.

➤ Pour l'entreprise

- 5 000 € d'aide pour une entreprise de moins de 250 salariés / 2 000 € pour une entreprise de plus de 250 salariés avec un apprenti de moins de 30 ans.
- Indemnité tutorale en fonction de votre OPCO.
- Exonération des charges patronales.
- Développement des compétences pour pérenniser l'entreprise.



Contenu pédagogique

RNCP38663BC01 - 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

RNCP38663BC02 - 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

RNCP38663BC03 - 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

RNCP38663BC04 - 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

Insertion professionnelle

L'employé.e de restauration intègre principalement les secteurs d'activités suivants :

- 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
- 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
- Equipier polyvalent de restauration rapide/agent de restauration rapide
- Préparateur - vendeur en point chaud

Codes ROME :

- G1603 - Personnel polyvalent en restauration

Passerelles & poursuites de formation

La formation vise l'insertion directe en emploi. Cependant, vous pouvez également poursuivre votre cursus avec une certification ou diplôme de niveau 4 (équivalence Bac). <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38663/>

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Pour tout besoin spécifique nécessitant une adaptation de la formation, nous vous invitons à contacter le référent handicap.

referent.handicap@effor-group.com





Contactez-nous !



 03 10 45 40 02

 recrutement@effor-group.com

 effor-group.com



EFFOR SKILLS

74 rue du Docteur Lemoine
51100 REIMS

Siret : 89207014500032

Code APE : 8559B

E-mail : contact@effor-group.com

Organisme de formation enregistré sous le numéro
44880149888 auprès du préfet de la région Grand-Est.

Ce numéro ne vaut pas agrément de l'État

Numéro UAI 0512216G

Version 4 : 05-2025

Niveau de performance et d'accomplissement

<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

Taux de satisfaction : NC

Taux d'obtention des diplômes ou titres professionnels : NC

Taux d'accomplissement : NC

Taux de poursuite d'études : NC

Taux d'insertion professionnelle : NC

Données disponibles en janvier 2026