RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

greta CFA
LOIRE
RÉGION ACADÉMIQUE
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

Titre professionnel employé polyvalent en restauration



Objectifs

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.

L'employé polyvalent en restauration exerce dans des établissements de restauration commerciale (bistrot, brasserie, à thème, cafétéria, restauration rapide, boulangerie), de restauration collective (entreprise, enseignement, hospitalier, médico-social) ou de restauration aérienne et ferroviaire.

Contenu de la formation

Bloc 1 - 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

Bloc 2 - 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

Bloc 3 - 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

Bloc 4 - 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

Le contenu professionnel est complété des modules suivants répondant à une logique d'individualisation des parcours :
- Individualisation et accompagnement (*)
- Remise à niveau - parcours individualisé approfondi (*)
- Préparation à l'après formation

Les modules identifiés par un (*) sont adaptés au parcours de chaque demandeur d'emploi en fonction de son positionnement avant l'entrée en formation.

Lien vers les Blocs de compétences (fiche RNCP)

Type d'action
Formation continue

Lieu de formation
Lycée des métiers Etienne Legrand
8 BOULEVARD CHARLES GALLET
42124
LE COTEAU CEDEX

Date de session
Du 19/10/2026 au 30/04/2027

Chiffres clés 2025

88 % de réussite

94 % de présentation à l'examen

51 % d'insertion dans l'emploi

51 % d'insertion dans l'emploi visé par la certification

100 % de satisfaction

19 % de poursuite d'études

Les points forts de la formation

Les Greta CFA, forts d'une expertise de 50 ans, conseillent et accompagnent individuellement dans des projets professionnels. Les équipes d'experts assurent une formation de qualité sur des plateaux techniques modernes et performants.

Organisation

Rythme de la formation : journée , semaine

Durée indicative : 8 mois

Durée totale en heures : 892 heures

Nombre d'heures en centre : 717 heures

Nombre d'heures en entreprise : 175 heures

Effectif mini/maxi : 6- 12

Modalités d'enseignement : formation entièrement présentielle

Modalités d'entrée et de sortie : entrées/sorties à dates fixes

Type de la Formation : N/C

Modalités pédagogiques

Équivalence et passerelles: Une passerelle permet d'accéder à une autre certification ou formation en valorisant les compétences déjà acquises. Elle peut dispenser d'une partie de la formation. L'équivalence reconnaît que deux certifications ou blocs de compétences couvrent les mêmes compétences et ont la même valeur. Elle peut entraîner une dispense d'épreuves.
A étudier au cas par cas en fonction du parcours du candidat.

Méthodes pédagogiques : Formation alternant les apports théoriques et pratique professionnelles - Suivi et accompagnement individuel

Matériel et moyens utilisés : Matériel visé pour la formation - Support Pédagogique remis au participant Méthodes de pédagogie active, travaux pratiques, avec mise en situation et exploitation des situations concrètes Accompagnement individuel pour mise en lien avec entreprises d'accueil et employeurs Accès Plateforme E-GRETA MOODLE

Modalités d'évaluation et/ou Modalités de Validation : Evaluation en Cours de Formation , entretien avec un jury, entretien technique, dossier professionnel, questionnaire professionnel et épreuves avec mise en situation. Ces évaluations permettent la validation de la certification complète ou d'un ou plusieurs blocs de compétences ou CCP.

Possibilité de valider des blocs de compétences : oui

Métiers visés

g1603 : personnel polyvalent en restauration

Accès

Publics visés : demandeur d'emploi

Niveau d'entrée : niveau 1 (savoirs de base)

Prérequis : Etre inscrit en tant que demandeur d'emploi. Avoir validé son projet professionnel dans le secteur de la restauration. Avoir les savoirs de base en français et en mathématiques. Avoir une bonne condition physique et résistant à la station debout. Accepter de travailler en horaires décalés . Apprécier le travail en équipe

Modalités d'accès : admission après entretien , admission après test , admission sur dossier

Accès sur prescription pour les demandeurs d'emploi (France Travail, Mission Locale, Cap emploi...), avec participation obligatoire à une information collective - Entretien et test de positionnement

Délais d'accès : La formation est accessible dans un délai compris en 15 et 45 jours avant le démarrage de la formation selon les financeurs et les places disponibles.

Eligible au CPF : Non

Modalités d'accessibilité personnes en situation de handicap : le GRETA CFA est engagé dans la démarche H+: les personnes en situation de handicap sont accompagnées tout au long de leur parcours de formation par un référent H+

Financement

Prix horaire indicatif : 18.15 €/h TTC

Modalités de financement : formation financée par France Travail sous réserve d'éligibilité.

Cette formation est financée par France Travail dans le cadre du marché achats de formations collectives (AFC/ARA). Elle est proposée aux demandeurs d'emploi sur prescription de leur conseiller France Travail, sans reste à charge pour le stagiaire.

Nos Conditions Générales de Vente

Financeurs

France Travail

Nos Labels et Partenaires

Poursuite de parcours

CAP Cuisine , CAP Commercialisation et service

Niveau de sortie	Code RNCP/RS	Nom du certificateur	Date certification	Accessible par la VAE	Mise à jour
niveau 3 (CAP,BEP,CFPA du 1er degré)	RNCP38663	Ministère du Travail, du Plein emploi et de l'Insertion	22/02/2024	Oui	10/10/2026
				Formation certifiante: Oui	

Contact Formation

GRETA CFA Loire
41 bis rue de la Jomayère - CS 70010
42009 SAINT-ETIENNE Cedex 2
04 77 32 48 02
greta-cfa.loire@ac-lyon.fr

https://greta-cfa.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-loire