

TITRE PROFESSIONNEL

EMPLOYÉ POLYVALENT DE RESTAURATION (EPR)

1 DIPLÔME



Titre de la formation et références

Intitulé	Titre Professionnel « Employé Polyvalent de Restauration » - TP EPR		
Enregistrement	RNCP 38663	Date d'échéance	04-06-2029
Certificateur	MINISTÈRE DU TRAVAIL DU PLEIN EMPLOI ET DE L'INSERTION		
Niveau de formation	3 - Savoirs couvrant des faits, principes, concepts généraux (CAP, BEP)		
Code CertifInfo	116192	Code NSF	334t : Réception, hébergement, service de restauration, accompagnement
Formacode(s)	42708 : Cuisine collectivité 42725 : Restauration rapide 42791 : Néocuisine 42780 : Entretien cuisine	Code(s) ROME	G1603 - Personnel polyvalent en restauration
Texte(s) de référence	Référence au(x) texte(s) réglementaire(s) instaurant la certification • Décret n°2016-954 du 11 juillet 2016 relatif au titre professionnel délivré par le ministre chargé de l'emploi • Arrêté du 22 décembre 2015 modifié relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministre chargé de l'emploi • Arrêté du 21 juillet 2016 portant règlement général des sessions d'examen pour l'obtention du titre professionnel du ministre chargé de l'emploi • Arrêté du 21 juillet 2016 relatif aux modalités d'agrément des organismes visés à l'article R. 338-8 du code de l'éducation Référence des arrêtés et décisions publiés au Journal Officiel ou au Bulletin Officiel (enregistrement au RNCP, création diplôme, accréditation...) • Arrêté du 4 janvier 2024 relatif au titre professionnel d'employé polyvalent en restauration		



Public visé

Cette formation est destinée à toute personne, homme ou femme, qui souhaite se professionnaliser dans le secteur de la restauration en qualité d'employé.e polyvalent.e de restauration.

Il est recommandé de maîtriser les savoirs de base, de s'adapter aux horaires atypiques et de pouvoir assurer une station debout prolongée.



Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

Au besoin, un dossier de demande d'aménagement pour les personnes en situation de handicap peut être complété et renvoyé à l'organisme certificateur.

Pour plus d'informations, contactez notre référent Handicap et consultez la page suivante :

<http://www.imsat.co/accessibilite-handicap/>



Prérequis

Aucun



Équivalences

Les équivalences sont définies dans les textes de références ainsi que sur la fiche [RNCP38663](#) et peuvent être mises à jour régulièrement.

Il existe notamment des correspondances partielles avec

- Le TP Commis de cuisine (RNCP38722)
- Le TP Agent Polyvalent de Restauration (RNCP40189)
- Le CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) (RNCP35317)



Objectifs de la formation

Le titre professionnel est accessible par capitalisation de certificats de compétences professionnelles (CCP) ou à la suite d'un parcours de formation et conformément aux dispositions prévues dans l'arrêté du 22 décembre 2015 modifié, relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi.

Les 4 CCP peuvent être validés indépendamment les uns des autres.

Par sa maîtrise de la technique culinaire et sa posture de service, l'employé.e polyvalent.e 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.

1/ Compétences attendues à l'issue de la formation

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

2/ Suites de parcours et les débouchés

Le titulaire du Titre Professionnel d'employé.e polyvalent.e en restauration pourra exercer dans des établissements de restauration commerciale (bistrot, brasserie, à thème, cafétéria, restauration rapide, boulangerie...), de restauration collective (travail, enseignement, hospitalier, médico-social) ou de catering aérien et ferroviaire.

Ce Titre pourra ensuite être complété par l'(les) unité(s) de spécialisation correspondante(s) au(x) certificat(s) complémentaire(s) de spécialisation (CCS).

Les types d'emplois accessibles avec ce Titre sont les suivants : 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.



Processus de certification

À l'issue du parcours de formation, l'épreuve de certification (durée 4h) permet de valider l'ensemble des blocs de compétences et se décompose comme suit :

Mise en situation professionnelle (3h 20min)

Le candidat dispose de 30 minutes pour s'approprier le sujet, organiser rationnellement sa production culinaire et préparer la présentation de l'offre commerciale et alimentaire (argumentaire).

Il réalise ensuite :

- La mise en place d'un espace de restauration
- La préparation et le dressage de 4 portions d'une entrée ou d'un dessert à partir d'une fiche technique
- La préparation et le dressage de 2 portions d'un produit snacking garni à partir d'une fiche technique
- Le lavage de sa plonge batterie
- L'accueil, le conseil et la prise de commande de 2 clients
- L'enregistrement des prestations sur une caisse
- Le nettoyage et la remise en état de son poste de travail

Entretien technique (25 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 les compétences « Servir la clientèle et encaisser les prestations » et « Assurer la conduite du poste laverie vaisselle ». Il complète l'évaluation des autres compétences.

Entretien final (15 min)

Y compris le temps d'échange avec le candidat sur le dossier professionnel.



FORMATION



Conditions d'accès et délais

- Télécharger le dossier d'inscription sur le site de l'IMSAT : <https://www.imsat.co/contact-imsat/>
- Rendre le dossier d'inscription dûment complété dans les délais imposés : cf. Annexe 1
- Satisfaire aux prérequis (le cas échéant)
- Participer à un entretien de sélection dont l'objectif est d'échanger sur le parcours du candidat, les compétences pré requises attendues et la cohérence de la formation avec le projet professionnel
- Disposer d'un financement : voir section correspondante

Entre les étapes de sélection et le démarrage de la session, il ne s'écoule pas plus d'un mois.



Contenus de la formation

Sont abordés en formation des apports théoriques, pratiques et méthodologiques tels que :

Connaissances transversales

- Vocabulaire professionnel et technique
- Connaissance du milieu de la cuisine et de la restauration
- Posture professionnelle
- Comprendre et respecter les consignes
- Règles d'hygiène et sécurité (méthode HACCP, traçabilité, support d'enregistrement hygiène, étiquetage, contrôle des températures, dates limites de consommation, bonnes pratiques, EPI, risques, conformité sanitaire, décontamination des produits, etc.)
- Organisation et travail en équipe
- Développement durable dans les métiers de la cuisine et de la restauration (lutte contre le gaspillage, économie d'eau, etc.)

Assemblage et dressage des entrées, plats chauds, snacking, desserts

- Fiche technique des produits
- Matériel de cuisine (coutellerie, matériels électromécaniques, équipements, etc.)
- Poste de travail (mise en place, nettoyage, etc.)
- Portionnement des produits (compter, mesurer, peser, convertir, etc.)
- Techniques culinaires :
 - Taillage et découpe
 - Opérations préliminaires
 - Préparations des pâtes de base, des sauces de base de la cuisine et de la pâtisserie, des appareils et préparations de base de la cuisine et de la pâtisserie, des potages, beurrés composés, huiles parfumées, etc.
 - Types et modes de cuissons
 - Assaisonnements
 - Assemblage des préparations
- Principes de base de la dégustation
- Règles de dressage et de présentation

Mise en place des espaces de distribution et de restauration

- Contrôle de la propreté
- Mise en place des espaces de restauration
- Dressage des tables

- Alimentation des consoles
- Mise en place des postes de distribution, des matériels
- Techniques de merchandising
- Approvisionnement des postes de ventes et des vitrines, des postes de distribution
- Affichages obligatoires

Accueillir, conseiller, servir et encaisser la clientèle

- Supports de vente
- Rédaction des bons de commande
- Formules d'accueil et de politesse, langage, élocution
- Gestion des différents publics (être à l'écoute des besoins, s'adapter, aider sans imposer, public souffrant d'un handicap)
- Accessibilité
- Techniques commerciales (offre, vente, conseil, argumentaire, ventes additionnelles, etc.)
- Gestion des commandes (téléphone, en ligne, au comptoir, à table, etc.)
- Préparation de la commande (remise en température, cuisson minute, conditionnement, etc.)
- Techniques de service et de débarrassage
- Poste caisse (accueil, édition facture, encaissement, monnaie, clôture, sécurisation de la recette, solutions numériques, etc.)

Conduite du poste laverie vaisselle et de la plonge batterie

- Principes de fonctionnement et d'utilisation du lave-vaisselle (instructions et modes d'emploi, températures de références, risques, produits lessiviels, etc.)
- Poste laverie vaisselle (connaissance, mise en place, etc.)
- Opérations de dérochage
- Méthodes de tri de la vaisselle sale, de remplissage des paniers
- Principes de fonctionnement et d'utilisation du lave-batterie (instructions et modes d'emploi, températures de références, risques, produits lessiviels, etc.)
- Méthodes de tri de la batterie de cuisine, de remplissage des paniers, de conduite des opérations de lavage
- Règles de rangements des matériels propres

Effectuer le nettoyage des locaux et des matériels

- Compléter des supports d'enregistrement liés à l'hygiène.
- Appliquer les règles de sécurité, d'hygiène et de prévention des risques professionnels.
- Doser les produits, installer les matériels de nettoyage, remettre en état les postes.
- Nettoyer sols et surfaces selon les protocoles (PMS, HACCP).
- Tenir à jour les documents, trier les déchets, respecter les consignes.



Suivi et individualisation

Dès l'entrée en formation, une information et des évaluations de positionnement permettent de déterminer un parcours individualisé de formation. Ce parcours peut être adapté tout au long du cursus de formation au regard des attentes et des besoins du bénéficiaire. Par défaut, le bénéficiaire doit suivre l'intégralité des heures de formation programmées.

Pour chaque session de formation :

- Un responsable de formation est désigné pour suivre la session et organiser le suivi de l'alternance
- Un bilan individuel a lieu à la fin de chaque étape de formation. Au préalable, l'équipe pédagogique se réunit pour faire un point dédié à chaque bénéficiaire
- La satisfaction des bénéficiaires est régulièrement mesurée. Ces évaluations sont proposées à plusieurs reprises, en cours et en fin de cursus de formation.

- Le bénéficiaire est préparé à son cursus post-formation : en fin de cursus nous proposons des modules spécifiques liés à la gestion du parcours professionnel (CV, lettre de motivation, présentation des aides à la création d'entreprise, etc.)
- Une assistante sociale et une psychologue du travail sont mises à disposition des bénéficiaires tout au long de leur cursus
- L'insertion professionnelle des sortants est mesurée : nous réalisons le suivi post formation selon les préconisations du ministère certificateur et du label qualité



Moyens et méthodes pédagogiques

1/ Lieu de la formation

imsat	
Adresse Physique Campus de la grande Tourrache Av. François Arago – ZI Toulon Est 83130 La Garde	Adresse Postale IMSAT BP253 83078 Toulon Cedex 9

2/ Moyens pédagogiques

Equipements et matériel

- Plateaux techniques propres à la pratique de chaque activité concernée
- Nombreuses salles de cours chauffées et climatisées chacune équipée d'un tableau blanc et de nombreuses prises secteur. Des vidéoprojecteurs sont mis à disposition de l'ensemble de l'équipe de formation ainsi qu'une imprimante, copieur, scanner
- Un espace dédié aux bénéficiaires pour qu'ils se restaurent. Cet espace est équipé de micro-ondes, de tables et de chaises

Ressources pédagogiques

- Un compte Office 365 et la suite Office associée (Word, Excel, etc.) par apprenant
- Un espace dématérialisé TEAMS (application office 365) dédié à chaque session et mettant à disposition les ressources pédagogiques

3/ Méthodes pédagogiques et progressivité

Le cursus de formation que nous proposons s'effectue en présentiel et propose une alternance centre de formation/entreprise, adaptée au cœur de métier choisi. Ils prennent en compte les besoins et les attentes des structures d'accueil et des bénéficiaires et intègrent différentes étapes au niveau de la progression dans les compétences repérées.

La formation s'appuie sur des méthodes actives et participatives, mêlant cours théoriques et pratiques à travers des mises en situation, des jeux de rôle, et des études de cas. Ces approches favorisent l'attention des apprenants, structurent la progression des compétences, et renforcent la dimension réflexive, essentielle dans l'exercice des compétences professionnelles.

La programmation pédagogique est organisée en quatre étapes progressives : elle commence par l'acquisition des savoirs fondamentaux, évolue vers une maîtrise autonome des compétences, et se termine par une consolidation des acquis et une préparation à l'insertion professionnelle, avec des contenus complémentaires spécifiques.

Pour répondre aux besoins individuels et collectifs, la pédagogie par objectifs est utilisée, avec une organisation modulaire permettant des travaux en groupe ou des approches individualisées. La progressivité des

apprentissages se traduit par une montée en difficulté et en complexité, en s'appuyant sur les acquis issus des expériences en entreprise.

Par ailleurs, certains domaines considérés comme essentiels, tels que les techniques de restauration et les mises en situation avec des publics réels, sont abordés de manière linéaire avec une fréquence régulière, souvent hebdomadaire grâce au restaurant d'application de l'IMSAT. Cette organisation est renforcée par un coaching individualisé hebdomadaire pour accompagner au mieux la progression de chaque apprenant. En

4/ Qualité des intervenants

Nos formateurs, internes et/ou externes, allient une vaste expérience en formation professionnelle à une pratique approfondie sur le terrain, des conditions essentielles pour garantir le succès de nos actions de formation. Leur qualification respecte les attendus réglementaires en termes de niveau de diplômes et d'expérience.

L'équipe pédagogique est présentée aux apprenants à chaque début de session.



La valeur ajoutée de l'IMSAT

L'IMSAT s'inscrit dans une dynamique déontologique de la formation et de l'accompagnement avec :

- Une équipe de formateurs professionnels et expérimentés
- Des infrastructures qualitatives
- Un réseau partenarial conséquent et pérenne
- Une gratuité des frais d'inscription et de sélections
- Un dispositif gratuit d'accompagnement à la recherche de stage ou d'employeur, rdv sur <https://www.imsat.co/atelier-booste-ton-alternance/>
- Un suivi et un accompagnement individualisé des bénéficiaires

VEUILLEZ TROUVER DANS LES ANNEXES CI-DESSOUS

- Annexe 1 : Les informations spécifiques de la session à venir (dates, durée, organisation, financement, coût, indicateurs de résultat des sessions précédentes, contacts)
- Annexe 2 : Le planning du/des parcours de la session à venir



SESSION 2026



Organisation

Parcours	EPR
Nombre de bénéficiaires	20 maximum
Dates entretien recrutement	A déterminer lors de l'inscription
Date limite de rendu du dossier	15 jours avant le début du parcours
Date de début -fin	Entrées sorties permanentes
Durée	12 mois
Nb heures au total	1820 h
Dont en OF IMSAT	455 h
Dont en ALTERNANCE	1365 h* <i>* Doivent être déduits de ce volume horaire, les congés payés et les jours fériés non travaillés</i>
Interruption Formation	25 jours de congés payés à poser sur le temps d'alternance
Planning	Sur demande
Organisation de la formation, de l'alternance et de la certification	• En alternance à raison de 13 semaines de formation en centre par an • Le temps d'alternance en entreprise est plus important pendant les mois de juillet et août • Horaires type : du lundi au vendredi de 8h30 à 11h et de 12h à 16h30
Financement	• Contrat d'apprentissage • Contrat de professionnalisation • CPF / CPF TRANSITION • Financement personnel



Coût

Aucun frais d'inscription à la formation ni aux tests de sélections (le cas échéant)

De nombreux moyens de financement sont possibles et l'IMSAT vous accompagne dans le choix du financement le plus adapté à votre profil.

Nos conditions générales de ventes sont téléchargeables sur notre site internet, consultez notre page dédiée <http://www.imsat.co/finance-ta-formation/> ou contactez-nous sur contact@imsat.fr

Moyens de financement possibles		Coût pour le bénéficiaire
Contrat d'apprentissage	OUI	GRATUIT
Contrat de professionnalisation	OUI	GRATUIT
France Travail	OUI	GRATUIT * * Si prise en charge totale. En cas de prise en charge partielle, le reste à charge peut être payé en financement personnel ou via le CPF
Région SUD et cofinancement UE	NON	/
CPF	OUI	EN FONCTION DU MONTANT DISPONIBLE * (reste à charge possible) * Consulter le montant de votre CPF sur : https://www.moncompteformation.gouv.fr/espace-prive/html/#/
Financement personnel	OUI	3640 € * * Tarif maximal modulable selon le volume horaire du parcours individuel de formation



Indicateurs de résultat

Indicateur Session N/N+1	Source et définition de l'indicateur	Chiffre et pourcentage
Toutes catégories d'actions de formation confondues pour le diplôme concerné		
Nombres d'entrants Session(s) N-2/N-1	Nombres d'apprenants entrés en formation sur la session indiquée	5
Taux de satisfaction Session(s) N-2/N-1	Issue du questionnaire de fin de formation – % de bénéficiaires ayant déclaré être « satisfait » ou « très satisfait »	-
Taux de réussite Session(s) N-2/N-1	Nb de diplômés / nb de candidats présentés aux certifications	-
Taux d'abandon Session(s) N-2/N-1	Nb abandons / nb de bénéficiaires entrants	20 %
Taux de poursuite d'étude Session(s) N-2/N-1	A + 3/6 mois, nb de bénéficiaires en poursuite d'étude / nb de bénéficiaires qualifiés ayant répondu au questionnaire	-
Taux global d'insertion professionnelle Session(s) N-2/N-1	A + 3/6 mois, nb de bénéficiaires en emploi / nb de bénéficiaires qualifiés ayant répondu au questionnaire	-
Taux spécifique d'insertion professionnelle Session(s) N-2/N-1	A + 3/6 mois, nb de bénéficiaires en emploi dans les métiers visés par la formation / nb de bénéficiaires qualifiés ayant répondu au questionnaire	-
Spécifiquement sur les actions de formation en apprentissage pour le diplôme concerné		
Taux de rupture de CA Session(s) N-2/N-1	Nb entrants / nb ruptures de contrats d'apprentissage	40 %



Renseignements complémentaires et contacts

Vous souhaitez...



...Participer à l'une de nos **réunions d'information** collectives et **visiter** le site



... Être **accompagné.e** dans la **recherche** de **stage** ou d'**employeur**



...Vous **préparer aux tests** de sélection et à la **formation**



... Recevoir un **dossier d'inscription**



... Nous poser une **question**

Consultez www.imsat.co ou écrivez/appelez nous !

Contact(s) :

- Samir HADJI - s.hadji@upv.org – 06 98 26 50 42
- Belinda BOUKHERCHOUFA - b.boukherchoufa@upv.org - 06 18 51 17 93
- IMSAT - contact@imsat.fr – 04 94 75 24 15