

# TITRE PROFESSIONNEL

## EMPLOYÉ(E) POLYVALENT(E) EN RESTAURATION

RNCP 38663

### OBJECTIFS :

- ✓ Maîtriser les compétences nécessaires à l'exercice du métier
- ✓ Valider le Titre Professionnel de niveau 3, certifié par le Ministère du Travail

**DÉBUT DE FORMATION  
EN ALTERNANCE SEPTEMBRE 2025**



### Programme de la formation

- **Bloc 1 :** (160 H)  
Préparer des productions culinaires simples et des boissons.
- **Bloc 2 :** (160 H)  
Accueillir, orienter et conseiller le client.
- **Bloc 3 :** (100 H)  
Participer au nettoyage et au maintien en état des locaux et équipements.



### Modalités d'évaluation

- Mises en situation professionnelle.
- Présentation de projets réalisés en amont.
- Entretiens techniques et finaux.



### Compétences acquises

- Mise en place des espaces de distribution et de restauration.
- Préparation de mets simples (*froids et chauds*).
- Accueil, conseil, et service clientèle.



**12 mois**  
420 H de formation *en centre*



**Lieu de la formation**  
Mamoudzou



**Niveau 3**  
équivalent CAP



**Accessibilité**  
*aux personnes en situation de handicap*  
Nous contacter !



### FINANCEMENT :

- **Candidat :** **Prise en charge à 100%**
- **Entreprise :** **0% de reste à charge**  
*(base de 7 827€ pour un contrat d'apprentissage)*



### Débouchés professionnels

- *Employé polyvalent de restauration rapide*
- *Agent de restauration*
- *Employé(e) de restauration collective*

