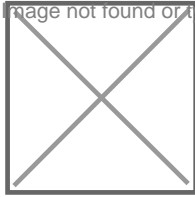




TITRE PROFESSIONNEL EMPLOYÉ POLYVALENT EN RESTAURATION

à Tours du 01/09/2026 au 27/08/2027



Financé par



Alternance

Orléans

Tél : 02 47 21 00 46

Mail : greta-37@ac-orleans-tours.fr

Mail contact: pascaline.masse@ac-orleans-tours.fr

[En savoir plus sur la formation](#)

CONDITIONS D'ADMISSION

Pré-requis :

Savoirs de base acquis totalement ou partiellement Projet professionnel confirmé

Niveau de sortie :

Niveau 3 (CAP, BEP)

Contenu et programme

Objectifs :

Selon les consignes de production, l'employé polyvalent en restauration réalise les opérations de prétraitement des denrées alimentaires. Il exécute avec rigueur et minutie les techniques culinaires adaptées à la réalisation des entrées, des plats chauds, des produits snacking et des desserts. Il

assemble, goûte et assaisonne les préparations. Il remet en température les préparations culinaires élaborées à l'avance et conduit les cuissons minute en fonction de la demande du client. Il dresse les productions esthétiquement et avec soin dans les contenants adaptés.

La relation client est au centre de la mission de l'employé polyvalent en restauration, qui, par sa posture et sa connaissance de l'offre alimentaire représente les valeurs de l'établissement et contribue à la fidélisation de la clientèle. L'employé polyvalent en restauration contrôle la propreté des locaux et des équipements, assure la mise en place des postes de distribution, l'agencement de la salle de restaurant et l'approvisionnement des différents comptoirs en valorisant les produits. Il accueille le client, le conseille, prend sa commande et le sert à table ou au comptoir. Il enregistre la commande et encaisse le montant des prestations. Il accueille tout type de clientèle en adaptant sa communication, et en prenant en compte les besoins du client en situation de handicap. En restauration collective scolaire ou médicosociale, il accompagne le convive pendant le repas et endosse un rôle d'éducateur des goûts et de découverte des produits.

L'employé polyvalent en restauration effectue le lavage de la batterie de cuisine et de la vaisselle et le nettoyage des surfaces et des locaux.

- Participer à la préparation et au dressage des plats simples et des produits de restauration.
- Assurer le service en salle ou au comptoir selon les standards de l'établissement.
- Mettre en place, entretenir et nettoyer les postes de travail et le matériel.
- Appliquer les règles d'hygiène alimentaire et de sécurité sanitaire (HACCP).
- Accueillir et conseiller les clients sur les produits proposés.
- Gérer les stocks, le rangement et la conservation des denrées.
- Travailler en équipe et respecter l'organisation du service.
- Contribuer à la qualité et à la rapidité du service dans différents contextes de restauration.

Programme :

Le contenu du programme ci-dessous répond aux objectifs opérationnels évalués dans le cadre de la préparation du diplôme, conformément au référentiel en cours de validité.

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

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

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

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

Période en milieu professionnel

Durée en centre :

406

Durée en entreprise :

945

Informations pratiques

Organisme responsable :

[GRETA Centre-Val de Loire - Site de Tours Centre](#) - Orléans

Publics :

- Demandeur d'emploi
- Tout public

Financement :

- Contrat de professionnalisation

Contact :

MASSE Pascaline

Numéro de session : 840096S / Référence GIP : 26116434F

Mise à jour le 11/06/2026