RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

greta LIMOUSIN

ALTERNANCE Apprentissage Professionnalisation

ÉLIGIBLE CPF

HÔTELLERIE, RESTAURATION, ALIMENTATION, TOURISME



Titre Professionnel Employé polyvalent en restauration (EPR)

PRÉSENTATION MÉTIER

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.

OBJECTIFS

- 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.
- Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur.

PRÉ-REQUIS / CONDITIONS

- Aucun diplôme pré requis
- Niveau linguistique A1 validé

Un référent Handicap est à votre disposition pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation. Contactez le GRETA.

Contact : 05 55 12 31 31

Site(s) de formation

- Lycée Jean Monnet

Limoges

Certificateur : MINISTERE DU TRAVAIL DU PLEIN EMPLOI ET DE L'INSERTION

code RNCP : n°38663

Date de publication : 22/02/2024

www.greta-du-limousin.fr

HÔTELLERIE, RESTAURATION, ALIMENTATION, TOURISME

Titre Professionnel Employé polyvalent en restauration (EPR)

Durée

- Environ 9 mois (1 295 heures)

Validation / Modalités d'évaluation

- TITRE PROFESSIONNEL Employé polyvalent en restauration de niveau 3
- Evaluation terminale
- En fonction des certifications déjà obtenues, des dispenses d'épreuves ou blocs de compétences peuvent être accordées

Modalités de formation

- Alternance de périodes en centre (805 heures) et en entreprise (490 heures)

Modalités de financement

- Financement individuel
- Plan de développement des compétences
- Contrat de professionnalisation
- Compte Personnel de Formation (CPF)

Tarif de référence*

- 9 100 €

*Retrouvez nos conditions générales de vente sur le site Internet

CONTENU

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.

DEBOUCHES PROFESSIONNELS / POURSUITE D'ÉTUDES

Poursuites d'études : Le titre professionnel débouche sur la vie active.
Métiers accessibles : Employé de restauration collective, cafétéria, restauration rapide - préparateur - vendeur en point chaud.

MODALITES ET DELAIS D'ACCES

- Entretien individuel - Test de positionnement
- Prescription du référent emploi
- Candidature possible 6 mois avant et jusqu'au début de la formation sous réserve de places disponibles.

date de mise à jour : 14/09/2026