RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

Réseau des GRETA de l'académie de Versailles

TP - EMPLOYÉ POLYVALENT EN RESTAURATION (ANCIENNEMENT ADR)

GRETA du Val d'Oise (95)

Lycée des Métiers Auguste Escoffier - 95610 ERAGNY

OBJECTIFS

Le personnel polyvalent en restauration exerce au sein d'établissements de restauration rapide, de cafétérias, de restaurants d'entreprise ou de collectivités, en contact avec les clients et différents intervenants (managers, responsables d'établissements de restauration, ...).
La connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaires (Hazard Analysis Critical Control Point - HACCP) est indispensable.
A l'issue de l'action l'apprenant sera capable de :
- Préparer en assemblage des hors-d 'œuvres et des desserts,
- Accueillir les clients, approvisionner et distribuer les plats en restauration self-service,
- réaliser des grillades et es sautés minute devant le client et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)
- Réaliser le lavage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle.

CONTENU

- Communication professionnelle
- Dossier professionnel
-HACCP
-CCP 1 : Préparer les matières premières alimentaires et réaliser l'assemblage et le dressage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type snacking
-CCP 2 : Accueillir les clients et assurer le service en distribution self-service
-CCP3 : Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)
-CCP4 : Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle
-Techniques de recherche d'emploi
-Module de développement durable
-Module de compétences numériques
-SST

TAUX DE RÉUSSITE

En 2023/2024 :
Premier groupe : 100 % de réussite pour 10 candidats présentés
Deuxième groupe : 88 % de réussite pour 8 candidats présentés

PUBLICS

- Demandeur d'emploi
- Individuel
- Compte Personnel de Formation
- Salarié

DURÉE

De 700 h, dont 210 h en entreprise

DATES

Date de début : 27 novembre 2025
Date de fin : 17 avril 2026

PRÉ-REQUIS

Sans diplôme
Savoir lire et écrire en français, maîtriser les opérations de base en mathématiques
Une expérience en cuisine serait appréciée.

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (CAP, BEP)

VALIDATION

- Attestation de fin de formation
- Attestation de compétences
- Titre
  Sauveteur Secouriste du Travail (SST)
  Titre professionnel Employé polyvalent en restauration

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- A distance
- Autonomie assistée possible
- Cours du jour
- Enseignement individualisé
- Face à face
- Formation de groupe

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluations en cours de formation
Examen final avec un jury

POURSUITE D'ACTIVITÉS

Commis de cuisine
CAP Cuisine
CAP commercialisation et services HCR

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Sous réserve de conventionnement avec la Région Ile de France

Etapes de recrutement :
Information collective
Test de recrutement
Entretien de motivation

Ce titre professionnel remplace le TP Agent de restauration (niv3)

RNCP38663 - TP - Employé polyvalent en restauration
MINISTERE DU TRAVAIL DU PLEIN EMPLOI ET DE L' INSERTION
Décret n°2016-954 du 11 juillet 2016 relatif au titre professionnel délivré par le ministre chargé de l'emploi -Arrêté du 4 janvier 2024 relatif au titre professionnel d'employé polyvalent en restauration

Validation partielle possible

Taux de satisfaction clients : 100 % en 2023/2024 pour les deux parcours de formation

COÛT

"Tarif tout public pour un parcours type : 5 978,00 € sous réserve de 10 participants" " Demandeurs d'emploi et individuels : nous consulter "

FINANCEMENT

- Auto-financement
- Région Ile-de-France
- CPF
- Entreprise et OPCO
- Projet de transition Pro
  Sous réserve du conventionnement par la Région Ile de France

DOMAINES PROFESSIONNELS

- Hôtellerie, restauration, tourisme

CONTACT

Accueil GRETA Val d'Oise
01 34 48 59 00
contact@greta-95.fr

RÉFÉRENT HANDICAP

Christine MATIAS
contact@greta-95.fr

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Le Greta du Val d'Oise, organisme de formation de l'Education Nationale recevant du public, applique les règles d'accessibilité pour les personnes en situation de handicap. Afin que la formation soit accessible à tous, des mesures peuvent être mises en place pour compenser les situations de handicap (matérielles et/ou pédagogiques). Vous pouvez contacter notre référente Handicap pour bénéficier d'un accueil et d'un échange sur les aménagements possibles.