

EMPLOYÉ POLYVALENT EN RESTAURATION

Formation en apprentissage · Titre professionnel RNCP38663 · Filière restauration rapide

Titre professionnel de niveau 3 (équivalent CAP) : production culinaire, service client et hygiène — le socle des métiers de la restauration rapide.

Modalité	Mixte (présentiel + distanciel)
Durée	350 heures
Tarif	Sur devis — financement OPCO possible
Prérequis	Aucun diplôme requis. Motivation et assiduité indispensables.
Public visé	Salariés et apprentis (16-29 ans) des métiers de la restauration rapide. Titre délivré par le Ministère du Travail.

Objectifs pédagogiques

Réaliser des préparations culinaires simples dans le respect des règles d'hygiène

Assurer un accueil et un service client de qualité

Entretenir les locaux et le matériel de production

Valider les 4 blocs de compétences (CCP) du référentiel

Programme

CCP 1 — Préparer et dresser des entrées et des desserts

CCP 2 — Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking

CCP 3 — Accueillir, conseiller et servir la clientèle

CCP 4 — Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et du matériel

Parcours en alternance avec modules e-learning et regroupements encadrés. Chaque CCP validé est un certificat reconnu par l'État.

Contact

DELIFORMA — 9 RUE DE LA SABLIERE, 92230 GENNEVILLIERS

contact@deliforma.fr · 06 21 57 62 91

Document non contractuel édité le 21/08/2026 — deliforma.fr