



Titre Professionnel (Niveau CAP)

EMPLOYÉ(E) POLYVALENT EN RESTAURATION

Ratio de qualité de la formation:

En 2026: 16 Apprenties

Le Taux de Réussite Examen: 100%

Le Taux d'accomplissement: 30 %

Le Taux d'insertion dans l'emploi: 100%

Le Taux de Satisfaction: 100%

Objectifs : Réaliser des productions culinaires simples (entrées, desserts, plats chauds, snacking), les dresser avec soin, accueillir, conseiller et servir la clientèle, et effectuer la plonge ainsi que le nettoyage des locaux et matériels, tout en respectant la réglementation d'hygiène (HACCP), de sécurité et la démarche RSE/anti-gaspillage.



Durée & Rythme:

- 18 mois de formation
- 1 semaine de formation par mois au CFA



Public & Prérequis:

- Tout public (jeunes en apprentissage, adultes en reconversion/professionnalisation).
- Aucun diplôme spécifique exigé (niveau 3 européen). Aptitude au travail en équipe, station debout prolongée et respect des règles d'hygiène.



Financements & Tarifs:

- Contrat d'apprentissage et France Travail. Prise en charge à 100 % selon le statut du candidat (ex. gratuité pour l'alternant via OPCO)



Accessibilité PSH:

- Locaux accessibles PMR. Aménagements pédagogiques et d'examens disponibles via le référent handicap de la MFR.

DÉTAIL DU PROGRAMME PÉDAGOGIQUE:

- BLOC 1 : Préparer et dresser des entrées et des desserts
- BLOC 2 : Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking
- BLOC 3 : Accueillir, conseiller et servir la clientèle
- BLOC 4 : Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels



Code TP : TP-00208

| RNCP : 38856 |

Niveau 3 (CAP/BEP)

MFR Le Tampon — Programme TP EPR (RNCP 38856)



Évaluation & Certification:

Méthode pédagogique :

**Apport théorique
et Travaux Pratique**



DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS:



Poursuite & Passerelles:



Référence de la spécialité:

Nom du centre du CFA :

Adresse:



Code TP : TP-00208
| RNCP : 38856 |
Niveau 3 (CAP/BEP)

MODALITÉS D'ÉVALUATION :

- Évaluations en cours de formation (ECF) pour chaque bloc.
- Examen final Titre Professionnel (DREETS) : Mises en situation professionnelle pratiques + Dossier de Projet Professionnel (DP) + Entretien final devant jury professionnel.
- Restauration rapide, commerciale, thématique, snacking, food-trucks.
- Restauration collective (scolaire, entreprise, santé/EHPAD).
- Boulangeries, pâtisseries, traiteurs et points chauds.
- CAP Cuisine, CAP Commercialisation et Services en Hôtels-Cafés-Restaurants (CSHCR), TP Commis de Cuisine.
- Niveau 4 : Bac Pro Cuisine, Bac Pro CSR, TP Responsable de Restauration.

• **Date de début des parcours certifiants:**
05-06-2024

• **Date d'échéance de l'enregistrement :**
04-06-2029

Lieu et contact:

- MFR du TAMPON (MAISON FAMILIALE RURALE)
- 9 RUE PAUL HERMANN, 97430 LE TAMPON
- 0262579797
- Mfr.le-tampon@mfr.asso.fr



MFR Le Tampon — Programme TP EPR (RNCP 38856)