



TP - Employé polyvalent en restauration - à destination des publics sourds et malentendants

Greta Metehor Paris — Paris

LIEU Greta Metehor Paris - Collège Georges Méliès · Paris 19e

DURÉE TOTALE 1876 heures

FINANCEMENT  

CERTIFICATION  RNCP 38663

Objectifs de la formation

Permettre aux bénéficiaires d'acquérir les compétences nécessaires à l'obtention du Titre Professionnel Employé Polyvalent en Restauration.

À l'issue de la formation, les stagiaires seront capables de :

- Préparer et assembler des hors-d'œuvre et des desserts
- Préparer et assembler des plats chauds et snacking
- Accueillir les clients et encaisser
- Réaliser le lavage de la batterie de cuisine, le lavage en machine de la vaisselle et le nettoyage des locaux

Permettre au demandeur d'emploi, au-delà de ces compétences, de maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires (HACCP) indispensables pour exercer dans le secteur de la restauration.

Public & Conditions d'admission

Public visé

Pour personnes sourdes et malentendantes, sur recrutement par l'entreprise partenaire

Prérequis

La formation est accessible à toute personne ayant suivi une scolarité jusqu'en début de cycle 4 (4^{ème} à 3^{ème}), sans

distinction d'âge, de sexe ou de statut, ayant un projet professionnel dans le secteur de la restauration. Les candidats doivent avoir le goût du service, avoir un bon sens du relationnel, supporter les stations debout prolongées.

Les pré-requis suivants sont :

Maîtriser la communication écrite en français (comprendre un texte simple et écrire)

Maîtriser la communication en Langue des Signes Française (LSF)

Maîtriser les 4 opérations

L'emploi d'agent de restauration implique la station debout prolongée, de fréquentes allées et venues ainsi que la manutention de charges. Il peut s'exercer en horaires décalés, fractionnés, les fins de semaines et jours fériés, de nuit (tôt le matin tard le soir). Il est nécessaire d'avoir une bonne condition physique pour pouvoir supporter la station debout prolongée.

Reconnaissance des acquis

Titre professionnel Employé Polyvalent en Restauration

Contenu de la formation

HACCP - Sécurité alimentaire :

- Intégrer dans sa pratique les directives de la législation et de la démarche HACCP en matière de sécurité alimentaire
- S'initier aux règles d'hygiène et de sécurité alimentaires s'inscrivant dans le plan de maîtrise sanitaire (PMS)
- Connaître les produits d'entretien et leur application
- S'initier aux procédures HACCP aux différents postes de travail
- Participer à la conception du plan de nettoyage de la cuisine et de ses annexes dans une démarche de type HACCP
- S'initier à l'entretien des locaux et matériels en restauration

Découvrir et comprendre les techniques de base en cuisine et salle :

- Utiliser des matériels électromécaniques et fonctionnant au gaz et à l'électricité
- Organiser son travail
- Connaître et réaliser les opérations préliminaires des légumes et des fruits
- Réaliser des cuissons simples de légumes, de viandes, et appareils sucrés et salés en utilisant les produits d'assemblage
- Mettre en place la salle à manger
- Utiliser une caisse enregistreuse
- Accueillir la clientèle

Préparer les matières premières alimentaires et réaliser l'assemblage et le dressage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type « snacking » :

- Réaliser les opérations préliminaires des légumes et des fruits
- Réaliser des, appareils salés et sucrés en utilisant les produits d'assemblage
- Réaliser des cuissons simples de légumes et de viandes
- Assembler, dresser et présenter hors-d'œuvre et desserts

Accueillir les clients et assurer le service en distribution self-service :

- Effectuer la mise en place de la salle à manger
- Réaliser la mise en place de la distribution
- Assurer le service aux postes froids et chauds
- Développer un comportement commercial au contact des clients en restauration
- Enregistrer (typer) le contenu des plateaux-repas commandés et effectuer l'encaissement

Durée de la formation

1876 heures

Durée totale ~268 jours*

497 heures

En centre (~71 jours*)

1379 heures

En entreprise (~197 jours*)

* Estimation indicative calculée sur la base de 7 heures par jour de formation.

Modalités pédagogiques & évaluation

Modalités pédagogiques

En présentiel, cours collectif avec ateliers en sous-groupe
Cours en plateau technique (cuisine) et en salle informatique ou banalisée
Individualisation pour la constitution des dossiers professionnels et des documents d'examen ;
Utilisation des outils numériques (quizz, vidéos des apprentissages individuels, CV numérique, drive...)

Tarifs & Financement

Contrat d'apprentissage

Tarif : 7 827 € TTC

Contactez-nous si vous avez besoin de conseils pour financer votre formation.

✓ Éligible CPF

Nous contacter pour les solutions de financement

Prochaines sessions

Date début	Date fin	Lieu	Adresse
12 octobre 2026	29 octobre 2027	EREA Eugénie BRAZIER	GRETA METEHOR - EREA Eugénie BRAZIER + 29bis rue de Cronstadt 75015 Paris

Statistiques 2026

Nouvelle formation – Statistiques à venir. Cette formation a été mise en place récemment et aucune session n'est encore arrivée à son terme. Les premiers indicateurs (réussite, insertion, satisfaction...) seront publiés dès qu'ils seront disponibles, généralement quelques mois après la fin de la première session.

[Voir les données InserJeunes →](#)

Organisme formateur

Greta Metehor Paris

Lycée technologique - École nationale commerce
75017 Paris



Scannez pour accéder à la fiche complète

Voir cette formation en ligne >