

### L'objectif du TP EPR

L'objectif de la formation pour le titre professionnel « Employé polyvalent de restauration » est de vous préparer à acquérir les compétences nécessaires pour obtenir le diplôme et exercer dans différents types d'établissements de restauration. À la fin de la formation, vous serez capable d'assurer la préparation et l'assemblage des plats simples, de gérer l'accueil et le service des clients, de respecter les normes d'hygiène et de sécurité, ainsi que de participer à l'entretien des locaux et équipements. Vous serez également en mesure de contribuer à l'approvisionnement et au stockage des marchandises, tout en facilitant votre insertion professionnelle dans le secteur de la restauration rapide ou collective.

### Chiffres clés :

**97%**

de réussite\*

**100%**

de satisfaction\*

**81%**

d'insertion  
professionnelle\*

**67%**

d'insertion dans  
l'emploi\*\*

\*sur 94 stagiaires formés en 2024  
dont 2% d'abandon.

92 répondants aux enquêtes.

\*\*Moyenne de France Compétences

### Durée de la formation

Formation mixte (présentiel et distanciel selon le positionnement pédagogique) d'une durée totale de 657 heures dont 447 heures en centre de formation et 210 heures en entreprise.

Durée hebdomadaire : 30 heures.

Nombre de places : 13.

### La formation

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

**Date d'enregistrement :** 22-02-2024

**Programme :**

- 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
- Techniques de recherche d'emploi
- Stages en entreprise

**Evaluations en cours de formation :**

- Evaluation de l'acquisition des compétences :
  - Quiz
  - Entretien
  - Auto évaluation
  - Evaluation de la satisfaction à mi-parcours

**A la fin de la formation :**

- Evaluation finale :
  - **Validation du Titre professionnel ERP.**
- Evaluation de la satisfaction

La formation du titre professionnel offre la possibilité de s'inscrire et de valider un ou plusieurs blocs de compétences.

## Débouchés et poursuite de parcours

La formation du Titre professionnelle oriente sur le métier d'employé de restaurant. Une poursuite de parcours est possible sur les titres professionnels de la branche de la restauration, la possibilité d'obtenir une passerelle est étudiée au cas par cas.

## Modalités et moyens

- Intervenants et formateurs spécialisés et expérimentés dans leurs domaines d'intervention
- Formation situation travail
- Mise en situation professionnelle
- Projets concrets réalisés en collaboration avec les entreprises partenaires
- Ressources multimédias
- Plateforme Form-e®

Suivi des apprenants pendant et après la formation (tutorat, accompagnement individualisé, aide à l'insertion professionnelle)

## Recrutement et pré-requis

La formation s'adresse aux :

- Demandeurs d'emploi inscrits à France Travail bénéficiant d'une expérience professionnelle significative et ayant un projet professionnel défini dans ce secteur,
- Bénéficiaires RSA
- Jeunes de - de 26 ans orientés par la Mission Locale

Candidats reconnus handicapés par la MDPH intégrant un milieu ordinaire de formation soumis aux mêmes conditions d'accès que les autres publics. (formation adaptée et adaptable aux personnes en situation de handicap)

Pré-requis :

- Maîtrise des quatre compétences langagières de base et les calculs.
- Avoir acquis les premières bases techniques du métier.
- Pouvoir résister à la fatigue physique et nerveuse et supporter la station debout prolongée.
- Faire preuve de créativité.
- Appliquer strictement des règles d'hygiène.
- Etre prêt à travailler le dimanche et les jours fériés.

L'intégration de la formation se fait en moyenne dans les 15 jours suivant le recrutement.

## Coûts et financements

Formation est gratuite et rémunérée, financée par le Conseil Régional des Hauts de France  
Les prestations de formation proposées par l'AFCI sont réalisées exclusivement dans le cadre de marchés publics passés avec des financeurs institutionnels.

À ce titre la tarification définie dans les marchés publics auxquels l'AFCI est attributaire. Aucune formation n'est commercialisée en individuel.

## Où et quand se former ?

L'AFCI propose des ouvertures de formation tout au long de l'année, consultez les dates sur notre site internet !