PROGRAMME DE FORMATION

Titre professionnel - Employé polyvalent en restauration

RNCP38663 - Niveau 3 | Parcours en apprentissage | Présentiel

Organisme	CAMPUS AMBITION (SAS) - 6, rue d'Armaillé, 75017 Paris - SIRET 988 760 401 00014 - NDA 117 573 54875 - UAI 0756783R
Certification visée	Titre professionnel Employé polyvalent en restauration - RNCP38663 - niveau 3 - certificateur : ministère chargé de l'emploi.
Validité RNCP	Début des parcours certifiants : 05/06/2024 - échéance de l'enregistrement : 04/06/2029 - dernière délivrance possible : 04/06/2030.
Durée standard	Cycle indicatif de 12 mois - 413 h au CFA, soit 59 journées de 7 h. La durée est individualisée si nécessaire et doit respecter les règles légales de l'apprentissage.
Modalité	Formation intégralement en présentiel, en alternance entre le CFA et l'entreprise.
Contact	contact@campusambition.fr - 07 45 19 65 11

Gratuité pour l'apprenti
Dans le cadre du contrat d'apprentissage, la formation est gratuite pour l'apprenti et son représentant légal. Le financement est organisé selon les règles applicables à l'apprentissage ; aucun frais pédagogique de formation n'est facturé à l'apprenti.

1. Public visé, prérequis et modalités d'accès

Le présent programme concerne exclusivement le parcours préparé par la voie de l'apprentissage.

1.1 Public visé

- Candidats éligibles à la conclusion d'un contrat d'apprentissage, dans le respect des conditions légales applicables.
- Apprentis souhaitant acquérir les compétences du métier d'employé polyvalent en restauration et se présenter au titre professionnel RNCP38663.
- Personnes dont le projet professionnel est cohérent avec les métiers de la restauration commerciale, collective, rapide ou des points chauds.

1.2 Prérequis

Le certificateur n'impose pas de prérequis spécifique à l'entrée dans la certification RNCP38663. Pour l'entrée dans ce parcours en apprentissage, Campus Ambition vérifie toutefois :

- l'éligibilité du candidat au contrat d'apprentissage ;
- l'adéquation du projet professionnel avec les activités visées par le titre ;

- un niveau de compréhension du français suffisant pour suivre les consignes pédagogiques et de sécurité ; ce point est apprécié lors du positionnement et peut donner lieu à des mesures d'accompagnement adaptées.

1.3 Admission et délai d'accès

- Candidature possible tout au long de l'année, sous réserve des places disponibles, du calendrier pédagogique et des contraintes liées à la certification.
- Étude du dossier, entretien pédagogique initial et test de positionnement.
- Entretien complémentaire si nécessaire pour confirmer l'adéquation du projet et identifier les besoins d'accompagnement ou d'aménagement.
- Accompagnement à la recherche d'un employeur dans le cadre des missions du CFA.
- Délai d'accès indicatif : environ 14 jours après complétude du dossier et lorsque les conditions d'entrée dans le parcours sont réunies. Le délai réel dépend notamment de la situation contractuelle du candidat et du calendrier de formation.

1.4 Positionnement et individualisation

Avant l'entrée en formation, le CFA réalise un positionnement permettant d'identifier les acquis, besoins et éventuels aménagements. Lorsque la durée du contrat ou de la période d'apprentissage diffère de celle du cycle de formation en raison du niveau initial de compétences ou des acquis de l'apprenti, cette adaptation est formalisée dans les conditions prévues par le Code du travail.

2. Finalité de la formation et objectifs opérationnels

La formation vise l'acquisition des compétences professionnelles nécessaires à l'exercice du métier d'employé polyvalent en restauration et la préparation au titre professionnel de niveau 3 enregistré sous le code RNCP38663.

À l'issue du parcours, l'apprenti doit être capable de :

- 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 ;
- appliquer les règles d'hygiène, de sécurité, d'organisation du poste et de prévention des risques ;
- adopter une posture professionnelle adaptée au service, au travail en équipe et aux situations de forte activité.

3. Emplois et secteurs visés

Le titulaire peut exercer notamment comme :

- Employé polyvalent de restauration / de restaurant
- Agent de restauration
- Employé de restauration collective / de cantine
- Employé de cafétéria / de snack-bar
- Équipier polyvalent ou agent de restauration rapide
- Préparateur-vendeur en point chaud

Secteurs : restauration commerciale, restauration collective, circuits de distribution alternatifs (notamment boulangerie / point chaud), catering aérien ou ferroviaire. Code ROME associé : G1603 - Personnel polyvalent en restauration.

4. Contenu de la formation - 4 CCP et 10 compétences

Le contenu ci-dessous reprend les blocs et compétences de la certification RNCP38663. Les séquences pédagogiques sont organisées dans le planning détaillé de Campus Ambition, remis à l'apprenti et ajusté à son parcours lorsque nécessaire.

CCP 1 - Préparer et dresser des entrées et des desserts	
Compétences certifiées	**Principales situations d'apprentissage**
Réaliser la mise en place des entrées et des desserts Assembler et dresser les entrées et les desserts	Organisation du poste et mise en place Prétraitement et préparation des denrées Techniques culinaires adaptées aux entrées et desserts Assemblage, assaisonnement et dressage Hygiène alimentaire, maîtrise des contaminations et remise en état du poste

CCP 2 - Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking	
Compétences certifiées	**Principales situations d'apprentissage**
Réaliser la mise en place des plats chauds et des produits snacking Assembler et dresser les plats chauds et les produits snacking	Organisation de la production chaude et snacking Préparations, remises en température et cuissons adaptées Assemblage et dressage Gestion du poste en période de service Hygiène, sécurité, utilisation des équipements et nettoyage

CCP 3 - Accueillir, conseiller et servir la clientèle	
Compétences certifiées	**Principales situations d'apprentissage**
Réaliser la mise en place des espaces de distribution et de restauration Accueillir et conseiller la clientèle Servir la clientèle et encaisser les prestations	Mise en place de l'espace de restauration et de distribution Accueil et communication adaptée à la clientèle Présentation de l'offre et conseil Prise de commande, service, débarrassage Encaissement et utilisation d'une caisse Prise en compte des besoins particuliers et de l'accessibilité

CCP 4 - Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels	
Compétences certifiées	**Principales situations d'apprentissage**
Assurer la conduite du poste laverie vaisselle Réaliser la plonge batterie Effectuer le nettoyage des locaux et des matériels	Organisation et conduite du poste laverie Plonge batterie Choix et utilisation des produits de nettoyage selon les consignes Nettoyage, désinfection et remise en état Contrôle visuel et traçabilité des opérations de nettoyage Prévention des risques liés aux produits, machines, glissades et manutentions

4.1 Compétences transversales et thèmes intégrés

- travail en équipe, communication professionnelle et sens du service ;

- application des règles d'hygiène alimentaire et des principes de la démarche HACCP ;
- prévention des risques professionnels : coupures, brûlures, glissades, chutes, manutention, chaleur, humidité, gestes répétitifs et utilisation d'équipements ;
- gestion des périodes de forte activité, organisation et polyvalence ;
- prévention du gaspillage, tri des déchets et usage raisonné des ressources ;
- information sur les allergènes et respect des procédures internes applicables.

5. Durée, organisation et rythme d'alternance

Élément	Organisation retenue
Cycle standard	12 mois à titre indicatif, sous réserve des adaptations individuelles légalement possibles.
Temps CFA	413 heures, soit 59 journées de 7 heures pour le parcours standard.
Horaires CFA	09 h 00 - 12 h 00 et 13 h 00 - 17 h 00, sauf planning particulier communiqué à l'avance.
Rythme	En principe une journée de formation au CFA par semaine ; le reste du temps de travail est réalisé en entreprise selon le calendrier d'alternance et dans le respect de la durée légale ou conventionnelle du travail.
Modalité	Présentiel uniquement. Aucun enseignement à distance n'est prévu dans ce programme.
Planning	Le planning individuel détaillé est remis après contractualisation et tient compte de la date d'entrée, des périodes d'entreprise, des évaluations et de la session de certification.

Temps de formation et apprentissage

Le temps passé au CFA est compris dans le temps de travail de l'apprenti. L'organisation du parcours doit respecter, pour chaque contrat, les règles relatives à la durée du travail et, lorsque l'apprenti est mineur, les protections particulières applicables aux jeunes travailleurs.

6. Méthodes, moyens pédagogiques et plateau technique

Modalités	Moyens	Méthodes
Cours collectifs en présentiel Travaux pratiques en cuisine pédagogique Mises en situation professionnelles Suivi individualisé et accompagnement en entreprise	Salle équipée : vidéoprojecteur, tableau, connexion internet, mobilier adapté Cuisine pédagogique et postes de travail Matériel professionnel de préparation, cuisson, service, caisse, laverie et nettoyage Supports pédagogiques, fiches techniques et documents de référence	Démonstrations et pratique guidée Études de cas et exercices d'application Jeux de rôle : accueil, conseil, service, encaissement Travaux de groupe et analyse de pratiques Révisions, entraînements et examens blancs non certificatifs

6.1 Sécurité sur le plateau technique

L'accès aux ateliers pratiques suppose le respect des consignes d'hygiène, de tenue et de sécurité communiquées par le CFA. L'utilisation des équipements et produits est encadrée. Pour les apprentis mineurs, l'affectation à des travaux ou équipements réglementés n'intervient que dans les conditions autorisées par la réglementation applicable aux jeunes travailleurs.

7. Suivi pédagogique, accompagnement et évaluations en cours de formation

7.1 Évaluation et suivi des acquis

- Test de positionnement avant l'entrée en formation.
- Évaluations formatives régulières : QCM, questions de connaissances, études de cas, exercices pratiques, observations en situation et mises en situation professionnelles simulées.
- Évaluations passées en cours de formation (ECF) conformément au dispositif du titre professionnel ; leurs résultats sont transmis au jury dans les conditions réglementaires.
- Examens blancs et entraînements à la session titre ; ils ont une fonction pédagogique et ne se substituent pas à l'évaluation certificative officielle.
- Livret de suivi et de progression pédagogique.

7.2 Suivi de l'alternance et de la période en entreprise

- Coordination entre l'apprenti, le maître d'apprentissage, l'employeur et le référent pédagogique du CFA.
- Évaluation de la progression en entreprise à l'aide des outils de suivi du CFA.
- Points de suivi organisés aux étapes pertinentes du parcours, notamment en début, en cours et en fin de parcours.
- Visites, échanges ou comptes rendus permettant d'assurer la cohérence et la progressivité entre les apprentissages en entreprise et au CFA.
- Accompagnement en cas de difficulté, risque de rupture ou besoin social/professionnel identifié.

7.3 Temps spécifiques intégrés au parcours standard

Activité	Volume intégré
Préparation du dossier professionnel (DP)	**21 h**
Révisions et consolidation	**21 h**
Évaluations passées en cours de formation (ECF)	**28 h**

Ces volumes, issus de l'organisation pédagogique de Campus Ambition, sont compris dans les 413 heures du parcours standard.

8. Certification officielle - RNCP38663

Organisation de la session

La session de validation est organisée uniquement par un organisme disposant de l'agrément réglementaire pour le titre professionnel et pour le site d'examen. Si Campus Ambition n'est pas agréé pour la session concernée, la présentation des candidats est organisée auprès d'un centre agréé partenaire. Le règlement général des sessions d'examen est porté à la connaissance des candidats.

8.1 Modalités de la session titre

Épreuve	Durée	Principes
Mise en situation professionnelle	**3 h 20**	30 min de prise en main et d'organisation, puis mise en place d'un espace de restauration, production et dressage, plonge batterie, accueil/conseil/prise de commande de 2 clients, enregistrement sur caisse, nettoyage et remise en état du poste.
Entretien technique	**25 min**	Après la mise en situation : débrief de 5 min, puis évaluation complémentaire des compétences selon le référentiel.
Entretien final	**15 min**	Échange avec le candidat, notamment à partir du dossier professionnel, afin de vérifier sa compréhension du métier et du contexte d'exercice.
Durée totale	**4 h**	Durée officielle de l'épreuve pour le candidat.

8.2 Éléments pris en compte par le jury

Pour les candidats issus d'un parcours de formation, le dossier de certification comprend notamment les éléments prévus par la réglementation du titre professionnel, dont :

- le dossier professionnel (DP) et ses annexes lorsque le référentiel le prévoit ;
- les résultats des évaluations passées en cours de formation (ECF).

Les outils internes de suivi en entreprise ou de progression pédagogique restent utiles au suivi de l'apprenti mais ne sont pas présentés comme des pièces réglementaires de certification lorsqu'ils ne sont pas exigés par les textes applicables.

8.3 Jury

La session est évaluée par un jury habilité selon la réglementation des titres professionnels du ministère chargé de l'emploi. Le jury est composé a minima de deux membres habilités et professionnels du métier concerné, dans les conditions prévues par les textes applicables.

8.4 Validation, capitalisation et nouvelle présentation

- Le titre professionnel est composé de quatre certificats de compétences professionnelles (CCP). Il peut être obtenu à l'issue d'une session titre ou par capitalisation des CCP, conformément à la réglementation.
- En cas de réussite partielle, les CCP obtenus sont capitalisables dans les conditions et limites de validité prévues par les textes.
- En cas d'échec total au titre ou d'absence, un candidat issu d'un parcours de formation dispose d'un délai maximal d'un an pour se présenter à une nouvelle session titre sans obligation de suivre une nouvelle formation. Dans ce délai, il ne peut se présenter à plus de trois sessions du titre visé.

9. Correspondances, équivalences et blocs de compétences

Les correspondances ci-dessous reprennent les informations publiées par France Compétences pour RNCP38663. Elles ne constituent pas, en dehors des cas expressément prévus par les textes, une admission automatique dans une autre formation.

Bloc(s) EPR	Certification en correspondance	Bloc(s) correspondant(s)
BC01	TP Commis de cuisine - RNCP38722	RNCP38722BC02

Bloc(s) EPR	Certification en correspondance	Bloc(s) correspondant(s)
BC01	Agent polyvalent de restauration - RNCP40189	RNCP40189BC01
BC01 + BC02 + BC04	CAP Production et service en restaurations - RNCP35317	RNCP35317BC01
BC03	Agent polyvalent de restauration - RNCP40189	RNCP40189BC02 + RNCP40189BC06
BC03 + BC04	CAP Production et service en restaurations - RNCP35317	RNCP35317BC02
BC04	TP Commis de cuisine - RNCP38722	RNCP38722BC04

Équivalence réglementaire CAP PSR

Sous réserve de la production du justificatif requis, l'arrêté du 4 janvier 2024 prévoit des correspondances avec le CAP « Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) » et indique que les titulaires de ce CAP sont réputés avoir acquis le titre professionnel EPR.

10. Suites de parcours et débouchés

10.1 Débouchés professionnels

Les débouchés principaux sont les emplois visés au point 3 du présent programme dans les secteurs de la restauration commerciale, collective, rapide et des points chauds.

10.2 Exemples de poursuites de parcours

Après obtention du titre, une poursuite de formation peut être envisagée selon le projet, le niveau scolaire, l'expérience et les conditions d'admission de l'organisme concerné. Exemples de certifications actives ou diplômes pertinents à la date de mise à jour :

- TP Commis de cuisine - RNCP38722 (niveau 3), pour approfondir les activités de production culinaire ;
- Baccalauréat professionnel Cuisine (niveau 4), selon les conditions d'admission de l'établissement ;
- Baccalauréat professionnel Commercialisation et services en restauration - RNCP37909 (niveau 4) ;
- TP Responsable d'unité de restauration collective - RNCP41538, lorsque le niveau, l'expérience et les conditions d'admission le permettent.

Ces exemples ne valent ni équivalence automatique ni garantie d'admission. Les conditions et la validité des certifications doivent être vérifiées au moment de la candidature.

11. Accessibilité et situation de handicap

Campus Ambition recherche avec l'apprenti et les acteurs compétents les adaptations nécessaires au bon déroulement du parcours, dans le respect des exigences du métier et de la certification. Les besoins peuvent être signalés dès la candidature ou à tout moment du parcours.

- Étude des besoins et des aménagements pédagogiques, organisationnels ou matériels possibles ;
- mobilisation du référent handicap et, si nécessaire, des partenaires spécialisés ;
- anticipation des éventuels aménagements de la session de certification selon les procédures applicables ;
- traitement confidentiel des informations nécessaires à l'étude de l'aménagement.

Contact référent handicap : contact@campusambition.fr

12. Équipe pédagogique et contacts utiles

L'équipe pédagogique est composée de formateurs intervenants disposant des qualifications, compétences et expériences professionnelles en adéquation avec les séquences qu'ils animent. Le dispositif est coordonné par un référent pédagogique.

Fonction	Coordonnées
Direction du CFA / relation avec les apprentis	Mme Hanane EL MOHANI - contact@campusambition.fr - 07 45 19 65 11
Référent handicap	contact@campusambition.fr
Référent pédagogique	Coordonnées communiquées à l'apprenti avant l'entrée en formation
Liste nominative des formateurs	Mise à disposition avant l'inscription définitive et actualisée en cas de changement

13. Indicateurs de résultats et information du public

13.1 Données nationales de la certification

À titre d'information, France Compétences publie pour RNCP38663 les données nationales suivantes pour l'année d'obtention 2022 :

Indicateur national RNCP38663	Valeur
Nombre de certifiés	**1 746**
Taux d'insertion global à 6 mois	**67 %**
Taux d'insertion dans le métier visé à 6 mois	**54 %**
Taux d'insertion dans le métier visé à 2 ans	**47 %**

Source : France Compétences, fiche RNCP38663, consultée lors de la mise à jour du présent programme.

13.2 Indicateurs propres à Campus Ambition

À la date de mise à jour du présent programme, les indicateurs propres au CFA sont indiqués comme étant en cours de consolidation. Dès que les effectifs et données disponibles permettent leur publication, Campus Ambition diffuse les indicateurs prévus à l'article L.6111-8 du Code du travail :

- taux d'obtention du titre ou des diplômes préparés ;
- taux de poursuite d'études ;
- taux d'interruption en cours de formation ;
- taux d'insertion professionnelle ;
- valeur ajoutée de l'établissement ;
- taux de rupture des contrats d'apprentissage.

Les indicateurs publics sont également consultables sur InserJeunes : https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil

14. Tarifs et financement

Coût pédagogique de référence indiqué par Campus Ambition : 7 827 € net de taxe pour le parcours standard de 413 h. Les conditions financières opposables sont celles mentionnées dans les documents contractuels et de prise en charge applicables au dossier.

Apprentissage : aucun frais de formation pour l'apprenti
La formation est gratuite pour l'apprenti et son représentant légal. Le coût de la formation est pris en charge selon les règles de financement de l'apprentissage. Toute éventuelle contribution financière relève des parties ou dispositifs légalement concernés et ne peut être facturée à l'apprenti au titre des frais pédagogiques de sa formation.

15. Informations mises à disposition avant l'inscription définitive

Conformément aux obligations applicables aux organismes de formation, Campus Ambition met à disposition de l'apprenti, avant son inscription définitive, au minimum :

- les objectifs et le contenu de la formation ;
- la liste actualisée des formateurs et enseignants ;
- les horaires et le calendrier applicables ;
- les modalités d'évaluation ;
- les coordonnées de la personne chargée des relations avec les apprentis ;
- le règlement intérieur applicable à la formation ;
- les informations utiles relatives à l'accessibilité, au financement et aux conditions de déroulement.

16. Références officielles de conformité

Le présent programme a été révisé sur la base des textes et référentiels officiels applicables à la date de version. En cas d'évolution réglementaire ou de modification de la fiche RNCP, le programme doit être mis à jour avant toute nouvelle diffusion.

France Compétences - RNCP38663 - TP Employé polyvalent en restauration :
https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38663/

Arrêté du 4 janvier 2024 relatif au titre professionnel d'employé polyvalent en restauration :
https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000049010166

Arrêté du 22 décembre 2015 relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel :
https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000031733810

Arrêté du 21 juillet 2016 portant règlement général des sessions d'examen :
https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000032939185

Code du travail - article L.6211-1 (gratuité de l'apprentissage) :
https://www.legifrance.gouv.fr/codes/article_lc/LEGIARTI000047926230

Code du travail - article L.6211-2 (durée de formation en CFA) :
https://www.legifrance.gouv.fr/codes/article_lc/LEGIARTI000037386056

Code du travail - article L.6353-8 (information préalable de l'apprenti) :
https://www.legifrance.gouv.fr/codes/article_lc/LEGIARTI000037386191

Code du travail - article L.6111-8 (indicateurs de résultats des CFA) :
https://www.legifrance.gouv.fr/codes/article_lc/LEGIARTI000037386112

Guide de lecture du Référentiel national qualité - Qualiopi, version publiée par le ministère du Travail : https://travail-emploi.gouv.fr/referentiel-national-qualite-guide-de-lecture-qualiopi

17. Contact et inscriptions

CAMPUS AMBITION (SAS)

6, rue d'Armaillé - 75017 Paris

SIRET : 988 760 401 00014 | NDA : 117 573 54875 | UAI : 0756783R

Courriel : contact@campusambition.fr | Téléphone : 07 45 19 65 11