

## TAUX DE REUSSITE - EQUIVALENCE PASSERELLE- SUITE DE PARCOURS

- Taux de réussite diplôme : 95,5%
- Taux d'insertion professionnelle : 76%
- Taux de poursuite des études : 1%
- Débouchés : Les types d'emplois accessibles sont les suivants :
  - employé polyvalent de restauration/employé polyvalent de restaurant
  - agent de restauration
  - employé de restauration collective / employé de cantine
  - employé de cafétéria/employé de snack-bar
  - équipier polyvalent de restauration rapide/agent de restauration rapide
  - préparateur - vendeur en point chaud
- Pas d'équivalence, pas de passerelle
- Suites de parcours vers les formations Certifiantes, du secteur de la restauration notamment celles financées par la Région Ile de France – cf Défi Métier.
  - CAP Cuisine
  - TP Serveur.se en restauration (équivalent CAP)

## MODALITÉS D'INSCRIPTION - DÉLAIS D'ACCÈS

- Inscriptions en ligne sur [www.sageform.fr](http://www.sageform.fr)
- Réponse en 24/48 heures.
- Délais d'accès à la formation : 1 à 6 mois

## ACCESSIBILITÉS PERSONNES HANDICAPÉES

Site accessible aux personnes en situation de handicap

## NOS PARTENAIRES ENTREPRISES



## NOS PARTENAIRES INSTITUTIONNELS



# TITRE PROFESSIONNEL EMPLOYÉ(E) POLYVALENT(E) EN RESTAURATION (EX : ADR)

Code RNCP : 38663

Certificateur : Ministère du Travail, du plein emploi et  
de l'insertion

Date d'enregistrement de la certification : du  
22/02/2024

Mise à jour le 24/09/2024

Sageform  
50 avenue du Vieux Chemin de Saint-Denis  
92390 Villeneuve La Garenne  
Téléphone 01 47 31 19 46  
<https://www.sageform.fr/>



## PUBLIC & PRÉREQUIS

Nous favorisons l'accès à la formation aux candidats ayant un niveau de certification inférieur au parcours présenté.

- Avoir un projet professionnel validé dans le secteur de la restauration.
- Aptitudes physiques (station debout, port de charges...).
- Sens de l'organisation et vivacité d'esprit
- Souci de l'hygiène
- Aptitude à travailler en équipe
- Être en démarche de recherche active d'emploi et témoigner d'une volonté d'accès et/ou de retour à l'emploi direct et durable.
- Être disponible et prêts à s'engager dans une démarche d'accompagnement soutenu.
- Maîtriser les codes sociaux et "savoir-être" relatifs à l'intégration d'une entreprise.
- Avoir besoin d'un accompagnement renforcé vers l'emploi.

SAVOIRS DE BASE :

- Savoir lire, écrire et maîtriser les 4 opérations.



## CONDITIONS D'ENVIRONNEMENT DU MÉTIER

- Port de charge lourde
- Travailler debout de façon prolongée
- Travail le Week end
- Disponibilité horaire 6h – 22h du lundi au dimanche



## OBJECTIFS DE LA FORMATION

Les objectifs de la formation sont d'acquérir des compétences opérationnelles, dans le domaine de la restauration, visant à répondre à des besoins de qualification et de polyvalence recherchés par les recruteurs.

- Développer les connaissances, compétences et savoirs être qui constituent des préalables à l'embauche dans le secteur de la restauration.
- Permettre aux stagiaires de valider le titre professionnel Employé(e) Polyvalent(e) en Restauration.
- Doter les stagiaires en recherche d'emplois d'outils et de méthodes adaptés à leur problématique et favoriser leur autonomie dans leur démarche d'insertion et/ou de réinsertion professionnelle.
- Permettre aux stagiaires de découvrir l'entreprise qui recrute, le métier, ses méthodes, les équipes, au travers d'une période d'immersion en entreprise et accompagner les stagiaires au moment de leur intégration dans les entreprises, afin de consolider leur parcours professionnel.
- Accéder à un emploi durable dans le secteur de la restauration.

L'objectif est d'accomplir les missions suivantes :

- 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.



## MODALITÉS D'ÉVALUATION

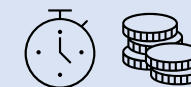
- Le 1er résultat attendu est l'emploi des personnes formées à l'issue de la formation. A cet effet, de les entreprises partenaires sont mobilisés.
- Le 2ème résultat attendu est la validation du titre professionnel EPR (Employé(e) polyvalent(e) en restauration) selon les modalités de reconnaissance du Titre professionnel EPR décrites dans le Référentiel de Certification de ce titre. L'obtention du titre peut être également obtenu partiellement.
- Le 3ème résultat attendu est l'obtention d'une attestation de compétences.



## MÉTHODES MOBILISÉES

La formation comprend 3 périodes en alternance :

- La formation en centre dure 441 heures. Le stagiaire acquiert les savoirs, savoir-faire et savoir être du métier concerné..
- Le plateau technique(PT) en milieu professionnel. Le PT est réalisé dans notre cuisine d'application. Elle permet de mettre en pratique les méthodes et situations vues en centre.
- La période en entreprise dure 140 heures. Elle permet de consolider les apprentissages, et le projet professionnel du stagiaire. Cette période est notamment effectuée au sein d'entreprises partenaires qui proposent des solutions d'emploi (CDI, CDD...)



## DURÉE & TARIFS

- 441 heures (environ 3 mois)
- Réalisable en bloc de compétences. **Nous consulter**
- Formation conventionnée – gratuite et rémunérée