

CONTRAT D'APPRENTISSAGE 1 AN

RNCP38663 | NIVEAU 3

TITRE PRO EMPLOYÉ POLYVALENT EN RESTAURATION

Avec l'EPMT, formez-vous au Titre Pro Employé Polyvalent en Restauration en alternance à Paris 17 pour faire de votre passion, votre métier. Titre délivré par le Ministère du Travail et de l'Emploi

MAÎTRISER LA TECHNIQUE CULINAIRE ET LA POSTURE DE SERVICE

Le titulaire du Titre Professionnel Employé Polyvalent en Restauration est qualifié pour :

- Réaliser des préparations culinaires simples en respectant les normes d'hygiène et de sécurité.
- Accueillir, conseiller et servir les clients tout en assurant l'encaissement.
- Gérer les stocks, organiser les espaces de travail et assurer le nettoyage des équipements.
- Réduire le gaspillage alimentaire, trier les déchets et optimiser les ressources énergétiques.
- Collaborer avec l'équipe, s'adapter aux contraintes et aux variations d'activité.

PUBLIC & PRÉREQUIS

Pour une formation en 1 an en apprentissage

Être âgé de **16 à 29 ans révolus** (30 ans moins 1 jour) ET
Posséder les bases des fondamentaux **ET** vouloir acquérir une qualification professionnelle.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance

2 jours à l'EPMT / 3 jours en entreprise.

Volume horaire total

Actualisation en cours.

Volume horaire en entreprise

Actualisation en cours.

Volume horaire en présentiel

Actualisation en cours.

À SAVOIR

Qui peut signer un contrat d'apprentissage ? Conditions & Exceptions : www.service-public.fr

L'âge maximum peut être repoussé dans certaines conditions : poursuite de formation, situation de handicap ...

Le programme est ouvert en alternance en formation initiale et en formation continue.

QUALITÉS REQUISES

Excellente présentation, écoute de la clientèle et sens du service client.

Respect de l'ordre, de la propreté et de l'hygiène.

Rigueur, organisation, disponibilité, courtoisie et discrétion.

Polyvalence et esprit d'équipe.

Bonne résistance physique et nerveuse.

DÉPOSER SA CANDIDATURE

La procédure générale

- Date de clôture : jusqu'à la date limite d'inscription à l'examen selon le certificateur.
- Postuler sur le site de l'EPMT et assister à une séance d'informations.
- Passer un entretien d'admission sur convocation et éventuellement un test de positionnement.

Les exigences pour suivre la formation initiale dans son intégralité en contrat d'alternance

- Le contrat d'apprentissage doit être conclu au plus tard 3 mois après le commencement de la formation.
- Le contrat de professionnalisation doit débuter en même temps que la formation.
- Vous serez accompagné dans vos recherches dès votre admission.

CANDIDATURE@EPMT.FR

Taux de réussite aux examens : première session en 2026.

LIEU DE FORMATION

Un campus où il fait bon vivre et se former : EPMT | 17 rue Jacques Ibert - 75017 Paris

- Transports : M3 Louise Michel | Bus et Tramway T3b Porte de Champerret | RER C Pereire | Transilien L Clichy-Levallois.
- Parking : 10 places disponibles pour les deux roues.
- Accès au public : Du lundi au vendredi de 8h30 à 17h30.
- Planning des cours : Du lundi au vendredi de 8h30 à 18h30.
- Portes Ouvertes : Deux samedis en février et en mars.
- Locaux : Tous nos espaces techniques sont contrôlés régulièrement pour la mise en conformité.
- Accessibilité : Notre site de formation est accessible au public à mobilité réduite.
- EPMT Home : Un foyer attenant de 80 chambres réservé aux majeurs.
- Jardin pédagogique : Des bacs potagers pour sensibiliser les apprenants à la biodiversité.
- Salle de jeux.

AGENDA 2026

Des événements pour concrétiser votre projet

- Séances d'informations : Mercredis 14/01 - 28/01 - 18/02 - 01/04 - 29/04 - 20/05 - 10/06.
- Séances d'entretiens : Mercredis 21/01 - 04/03 - 18/03 - 15/04 - 06/05 - 27/05 - 03/06 - 17/06 - 01/07.
- Journées Portes Ouvertes : Samedis 07/02 et 14/03.
- Forums recrutement : Mercredis 11/02 - 25/03 - 24/06.
- Pré-rentree : Fin août.
- Rentrée : De septembre à l'échéance d'inscription à l'examen et selon la capacité d'accueil.

COMPÉTENCES

Quatre blocs de compétences conçus pour maximiser l'insertion professionnelle

- BLOC 1 : Préparer et dresser des entrées et des dessert.
- 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 matériel.

PROGRAMME

Les enseignements professionnels

- Travaux pratiques.
- Technologie professionnelle.
- Dossier professionnel.
- Hygiène & Nutrition.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

Les experts de la formation

- Formateurs techniques : Tous sont d'anciens professionnels des métiers de l'hôtellerie-restauration.
- Directrice exécutive pédagogique : Marie Grosjean | m.grosjean@epmt.fr
- Conseiller Principal d'Éducation : Albin Racon | a.racon@epmt.fr
- Référente handicap : Margaux Da Costa | m.dacosta@epmt.fr
- Référente mobilité : Florence Heudron | mobilite@epmt.fr
- Service d'aide au placement : placement@epmt.fr

Les outils de suivi des apprenants

- Outils de suivi de présence : Badge, appels en classe et/ou feuilles d'émargement.
- Outils de suivi pédagogique : Conseil de classe, progressions pédagogiques et référentiel de formation.

MOYENS TECHNIQUES

Des locaux modernes avec un accès Wifi

- 1 salle polyvalente de 360 m² : La salle Jean Blat.
- 1 self de 390 m² : La Cantine Gourmande.
- 1 bibliothèque de 120 m².
- 1 gymnase de 540 m².
- 25 salles de cours de 15 à 34 places équipées de tableaux interactifs.
- 3 salles informatiques de 31 postes avec imprimante et vidéo-projecteur.
- 1 laboratoire de sciences de 30 postes.
- 11 vestiaires hommes et femmes équipés des casiers individuels.

Des espaces pédagogiques dédiés

- 6 cuisines pédagogiques de 15 postes et qui servent de centre d'examen.
- 1 self de 390 m² : La Cantine Gourmande.

Des outils numériques adaptés

- Salles informatiques : accès personnalisé et sécurisé.
- ENT : emploi du temps, bourse aux offres d'alternance, CV EPMT, carnet électronique ...
- Office 365 : Teams, Word, Excel, Powerpoint, OneDrive ...
- Digital Learning : Moodle, Projet Voltaire, Rise Up, Rapidmooc ...
- Logiciels professionnels : Optims, Hotel Easy, Euresto ...

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Des épreuves de certification

Toutes les épreuves en ponctuel sont fixées par le calendrier de l'Éducation Nationale.

Toutes les épreuves en CCF sont fixées par le calendrier de l'EPMT.

- Mise en situation professionnelle : pratique, à partir de et en ponctuel.
- Entretien technique : orale, à partir de et en ponctuel.
- Entretien final : orale, à partir de et en ponctuel.

En cas d'absence ou d'échec

- Deuxième session épreuves CCF : avant fin mai, uniquement pour les candidats excusés par un certificat médical.
- Deuxième session épreuves ponctuelles : en septembre, uniquement pour les candidats excusés par un certificat médical.
- Doublement : à étudier avec la direction pédagogique.

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

Le titulaire du TP Employé Polyvalent en Restauration est qualifié pour préparer des produits simples, assurer le service et les encaissements, maintenir la propreté des locaux, et travailler en équipe dans des établissements de restauration rapide

Il peut occuper différents types d'emplois :

- Employé de restauration rapide ;
- Employé de cafétéria ;
- Employé de sandwicherie ;
- Agent de restauration dans des établissements collectifs (cantines, self-services).

Il peut exercer dans différents types d'établissements de services rapides et adaptés à une clientèle variée. :

- Restauration commerciale : bistrot, brasseries, restaurants à thème, cafétérias, établissements de restauration rapide, boulangeries avec espace de restauration.
- Restauration collective : cantines scolaires, restaurants d'entreprise, établissements hospitaliers et médico-sociaux.
- Catering aérien et ferroviaire.

FINANCEMENT

Selon votre statut, plusieurs dispositifs permettent de financer la formation :

- Pour une formation en apprentissage : la formation est gratuite pour l'apprenti, elle est financée par un contrat.
- Pour une formation continue selon l'article L 6313-1 du Code du travail : 20€/h. (l'ADMT est exonérée de la TVA).
- Prise en charge de l'entreprise : montant sur www.francecompetences.fr - rubrique référentiels.

FRAIS ADMINISTRATIFS

Les frais administratifs sont transférés sur le compte self.

- 65€ pour une formation initiale : remboursable sous conditions.

FRAIS DE FORMATION (TARIFS 2025)*

Les tenues, les accessoires

Le pack féminin Uniforme Prestige comprend un pantalon, une veste, deux tops noirs et deux twillies or. L'uniforme féminin se porte au choix avec les escarpins Morgane Diffusion (*du trousseau*) ou les derbies Uniforme Prestige (*en sus*). Le pack masculin Uniforme Prestige comprend un pantalon, une veste et une chemise blanche. L'uniforme masculin se porte avec la cravate EPMT Morgane Diffusion (*du trousseau*) et les chaussures Morgane Diffusion (*du trousseau*). Le trousseau Morgane Diffusion comprend la tenue pro, des escarpins ou des chaussures, la cravate EPMT, d'autres fournitures et la broderie sur veste obligatoire (*logo EPMT, prénom et nom de l'apprenant.*)

- Uniforme Prestige : [pack masculin 238€] [pack féminin pantalon 247€] [jupe facultative 48,80€] [derbies facultatives 78,30€] Achat en ligne - mdp à copier : paris
- Morgane Diffusion : [trousseau masculin + cravate + chaussures 397,32 €] [trousseau féminin + escarpins 350,57€]

Le matériel au choix parmi trois prestataires, les manuels

- NH&R [ensemble + trousse 65€] | Achat en ligne
- Maison Lejeune [trousse + ensemble 45€]
- Eurolam [mallette + ensemble 61.50€] | Achat en ligne référence à copier 105575
- Manuels : Vos formateurs vous fourniront les références à la rentrée, conservez ceux que vous possédez déjà.

Le transport, la restauration

Transport : Prise en charge des frais de transports publics par l'employeur à hauteur de 50% du forfait.

Restauration : Remboursement par les OPCO en fin d'année scolaire de 3€ par repas consommé à la Cantine Gourmande dans le cadre d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise du secteur privé.

- Régime demi-pensionnaire pour déjeuner tous les jours de présence à l'EPMT : 6,20€ par repas.
- Régime externe pour déjeuner uniquement les jours de TP et occasionnellement les autres jours de présence à l'EPMT : 6,30€ par repas.

Tous les tarifs sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés.

Les frais de formation peuvent être réduits si vous possédez déjà de l'équipement EPMT.

Conservez toutes vos factures acquittées, elles vous seront demandées si vous êtes éligible aux différentes aides.

POUR SUIVRE SA FORMATION À L'EPMT

Master Management – Parcours : Métiers de l'Hôtellerie-Restauration