

SCHOOL FOR MATE

LIVRET PÉDAGOGIQUE

TP Employé polyvalent en restauration

RNCP38663 · Titre professionnel · Niveau 3

Ce parcours de 440 heures prépare au Titre professionnel Employé polyvalent en restauration (RNCP38663, niveau 3) en couvrant les quatre blocs de compétences du référentiel : production des entrées et desserts, production des plats chauds et produits snacking, accueil et service de la clientèle, plonge et nettoyage. Construit autour d'un fil rouge professionnel continu, il entraîne l'apprenant aux gestes, aux raisonnements et aux postures attendus lors des mises en situation professionnelles de la certification.

VOLUME HORAIRE	COURS	BLOCS
440 h	20	4

01 · PRÉSENTATION

La formation en bref

Intitulé	TP Employé polyvalent en restauration
Code	RNCP38663
Type	Titre professionnel
Niveau	Niveau 3
Certificateur	MINISTERE DU TRAVAIL DU PLEIN EMPLOI ET DE L' INSERTION
Durée	440 h, 20 cours
Modalité	Formation à distance (e-learning), tutorat assuré par l'organisme de formation
Formats	SCORM 1.2 / 2004, xAPI, sources éditables
Mise à jour	Novembre 2026
Fin d'enregistrement de la certification	04/06/2029

Le métier et les compétences visées

L'employé polyvalent en restauration intervient en cuisine comme en salle, sous l'autorité de son responsable. Selon les consignes de production, il réalise le prétraitement des denrées, prépare et dresse des entrées, des desserts, des plats chauds et des produits snacking, remet en température les préparations élaborées à l'avance et conduit les cuissons minute. Il met en place les espaces de distribution, accueille, conseille et sert tout type de clientèle, y compris les personnes en situation de handicap, puis encaisse les prestations. Il assure la laverie, la plonge batterie et le nettoyage des locaux. Il respecte les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie, lutte contre le gaspillage alimentaire et exerce en restauration commerciale, collective ou en catering.

Public visé

- Demandeurs d'emploi souhaitant accéder rapidement à un métier de la restauration
- Salariés en reconversion professionnelle vers les métiers de la restauration commerciale ou collective
- Salariés de la restauration (équipiers, agents de restauration, employés de cantine) souhaitant faire reconnaître leurs compétences par un titre
- Jeunes en insertion professionnelle ou en contrat d'alternance
- Personnes en situation de handicap, avec adaptation du parcours et du poste en lien avec le référent handicap de l'organisme de formation

Prérequis

- Aucun diplôme exigé par le référentiel
- Comprendre des consignes orales et écrites simples en français (lecture d'une fiche technique, d'une carte)
- Maîtriser les opérations de calcul de base (quantités, grammages, encaissement)
- Être en capacité de travailler debout de façon prolongée et de porter des charges, sous réserve d'aménagements liés à un handicap éventuel

Objectifs pédagogiques

À l'issue du parcours, l'apprenant est capable de :

- Appliquer les règles d'hygiène du Paquet hygiène, de sécurité et d'ergonomie à chaque étape de la production et du service
- Réceptionner, contrôler, ranger les denrées et contribuer au suivi des stocks
- Réaliser la mise en place et le prétraitement des denrées à partir d'une fiche technique
- Préparer, assembler, assaisonner et dresser des entrées et des desserts
- Préparer, remettre en température, cuire et dresser des plats chauds et des produits snacking
- Mettre en place les espaces de distribution et de restauration en valorisant les produits
- Accueillir, conseiller et servir la clientèle en adaptant sa communication à chaque convive
- Enregistrer les commandes et encaisser les prestations
- Conduire le poste laverie vaisselle, réaliser la plonge batterie et nettoyer les locaux et matériels selon le plan de nettoyage
- Agir de manière écoresponsable : lutter contre le gaspillage alimentaire, économiser les énergies et trier les déchets

02 · FIL ROUGE PÉDAGOGIQUE

Les Tables de Loire

IM

Inès Moreau

Employée polyvalente en restauration nouvellement recrutée

Restauration commerciale et collective (brasserie, point chaud snacking, cuisine de restauration scolaire)

Les Tables de Loire est un groupe de restauration implanté à Tours qui exploite trois sites : la brasserie Le Quai Fleuri, d'une capacité de 80 couverts, le point chaud La Fournée du Mail, spécialisé dans le snacking et la vente à emporter, et une cuisine de restauration collective qui prépare les repas du groupe scolaire des Tilleuls. Inès Moreau, 26 ans, a travaillé plusieurs années dans la vente avant de choisir la restauration. Elle vient d'être recrutée comme employée polyvalente et va tourner sur les trois sites. Elle est encadrée en cuisine par Karim Haddad, chef de cuisine, et en salle par Sophie Lambert, responsable de salle. Le groupe s'est engagé dans une démarche de réduction du gaspillage alimentaire et d'approvisionnement local qu'Inès doit intégrer dans ses gestes quotidiens.

Chaque cours se termine par une mise en situation dans cette entreprise : l'apprenant accompagne Inès dans des situations professionnelles réalistes, de plus en plus complexes, jusqu'à la préparation des épreuves.

La progression

1. Bloc 1 : à la brasserie Le Quai Fleuri, Inès découvre le plan de maîtrise sanitaire, réceptionne les livraisons puis prend en charge la mise en place et le dressage des entrées et desserts du jour sous la supervision de Karim Haddad.
2. Bloc 2 : Inès passe au poste chaud et au point chaud La Fournée du Mail, où elle conduit les cuissons minute, remet en température les préparations de la cuisine centrale et conçoit la production snacking du midi.
3. Bloc 3 : aux côtés de Sophie Lambert, Inès met en place la salle et les comptoirs, accueille et conseille la clientèle de la brasserie, accompagne les élèves au restaurant scolaire des Tilleuls et assure l'encaissement.
4. Bloc 4 : Inès devient référente laverie et nettoyage sur la cuisine scolaire, conduit le tunnel de lavage, organise la plonge batterie et participe à la mise à jour du plan de nettoyage et du tri des déchets du groupe.

03 · ARCHITECTURE

Organisation du parcours

Le parcours est construit sur les blocs de compétences du référentiel officiel : chaque bloc regroupe les cours qui préparent à son évaluation.

N°	Bloc et cours	Durée
RNCP38663BC01 · Préparer et dresser des entrées et des desserts		**110 h**
1	Hygiène, sécurité et organisation du poste de production	22 h
2	Réception, stockage et prétraitement des denrées	22 h
3	Techniques de réalisation des entrées	22 h
4	Techniques de réalisation des desserts	22 h
5	Assembler, assaisonner et dresser les entrées et les desserts	22 h
RNCP38663BC02 · Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking		**132 h**
6	Organiser la production chaude et utiliser les matériels de cuisson	22 h
7	Cuissons des viandes, volailles, poissons et œufs	22 h
8	Garnitures, accompagnements et sauces chaudes	22 h
9	Remise en température, liaisons et cuissons minute	22 h
10	Réaliser des produits snacking	22 h
11	Assembler et dresser les plats chauds et les produits snacking	22 h
RNCP38663BC03 · Accueillir, conseiller et servir la clientèle		**110 h**
12	Mettre en place les espaces de distribution et de restauration	22 h
13	Accueillir et communiquer avec tous les publics	22 h
14	Connaître l'offre et conseiller la clientèle	22 h
15	Prendre la commande et servir à table ou au comptoir	22 h
16	Encaisser les prestations et fidéliser la clientèle	22 h
RNCP38663BC04 · Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels		**88 h**
17	Conduire le poste laverie vaisselle	22 h
18	Réaliser la plonge batterie	22 h
19	Nettoyer et désinfecter les locaux et les matériels	22 h
20	Écoresponsabilité, ergonomie et préparation globale à la certification	22 h
Total du parcours		**440 h**

Répartition des modalités pédagogiques

Chaque sous-chapitre s'ouvre sur une vidéo de 3 à 5 minutes. La vidéo représente 30 % du volume horaire, complétée par du cours texte enrichi, des infographies, des études de cas, des mises en situation et des QCM.



- Vidéos : 132 h
- Cours texte et infographies : 138 h 30
- Études de cas et mises en situation : 108 h
- QCM et évaluations : 61 h 30

04 · PROGRAMME DÉTAILLÉ

Contenu des cours

RNCP38663BC01 · 110 h

Préparer et dresser des entrées et des desserts

Cours 1 · Hygiène, sécurité et organisation du poste de production

22 h

OBJECTIFS

- Appliquer les règles du Paquet hygiène et du plan de maîtrise sanitaire au poste de production
- Organiser un poste de travail propre, ordonné et sécurisé en respectant la marche en avant

ÉVALUATION FORMATIVE

QCM réglementaire et étude de cas photographique d'identification des non-conformités

CONTENUS

- Le cadre réglementaire : Paquet hygiène, arrêtés sanitaires applicables, rôle des contrôles officiels
- Les dangers alimentaires et les principes de la méthode HACCP
- Le plan de maîtrise sanitaire : bonnes pratiques d'hygiène, traçabilité, autocontrôles
- Tenue réglementaire, hygiène corporelle et équipements de protection individuelle
- Marche en avant, séparation des secteurs et gestion des températures
- Allergènes : identification, prévention des contaminations croisées et information
- Prévention des risques en cuisine : coupures, brûlures, glissades, gestes et postures

Fil rouge · Lors de sa première journée au Quai Fleuri, Inès doit repérer les écarts d'hygiène sur un poste de travail mal organisé et proposer à Karim Haddad une réorganisation conforme à la marche en avant.

Cours 2 · Réception, stockage et prétraitement des denrées

22 h

OBJECTIFS

- Contrôler les quantités et la qualité des produits livrés et les ranger selon les règles
- Réaliser les opérations de prétraitement des denrées selon les consignes de production

ÉVALUATION FORMATIVE

Étude de cas de réception avec fiche de contrôle à compléter et quiz sur les taillages

CONTENUS

- Contrôle à réception : bon de livraison, températures, étiquetage, état des emballages
- Rangement des denrées : zones de stockage, rotation des stocks, DLC et DDM
- Suivi de l'état des stocks et transmission d'informations à la hiérarchie
- Légumerie : lavage, décontamination, épluchage des fruits et légumes
- Taillages de base et utilisation sécurisée des couteaux et du matériel de découpe
- Valorisation des parures et premières actions contre le gaspillage alimentaire

Fil rouge · Inès réceptionne seule la livraison de fruits et légumes d'un producteur local : elle doit accepter ou refuser certains colis, ranger les produits puis préparer les légumes nécessaires au service du midi.

Cours 3 · Techniques de réalisation des entrées

22 h

OBJECTIFS

- Réaliser la mise en place des entrées froides et chaudes à partir d'une fiche technique
- Maîtriser les préparations de base des entrées (sauces, cuissons, appareils)

ÉVALUATION FORMATIVE

QCM technique et exercice de planification de production à partir d'une fiche technique

CONTENUS

- Lecture et exploitation d'une fiche technique : ingrédients, grammages, étapes, matériel
- Sauces froides de base : vinaigrettes, sauces émulsionnées et dérivées
- Crudités, salades simples et salades composées
- Cuissons des œufs, des légumes et des féculents destinés aux entrées
- Entrées chaudes simples : tartes salées, feuilletés, potages et veloutés
- Refroidissement rapide et conservation des préparations

Fil rouge · Karim Haddad confie à Inès la mise en place de la salade composée et du velouté de saison du menu du jour ; elle doit organiser sa production à partir des fiches techniques de la brasserie.

Cours 4 · Techniques de réalisation des desserts

22 h

OBJECTIFS

- Réaliser la mise en place des desserts à partir d'une fiche technique
- Maîtriser les pâtes, crèmes et appareils de base de la pâtisserie de restauration

ÉVALUATION FORMATIVE

Quiz sur les préparations de base et étude de cas sur les causes de ratés en pâtisserie

CONTENUS

- Pesées, matériel de pâtisserie et règles d'hygiène spécifiques aux crèmes et produits laitiers
- Pâtes de base : pâte brisée, pâte sablée, pâte à choux
- Crèmes de base : crème pâtissière, crème anglaise, crème fouettée
- Mousses, entremets simples et desserts en verrine
- Préparations à base de fruits : salades de fruits, compotes, tartes
- Cuissons au four et contrôle de la qualité des produits finis

Fil rouge · Pour le menu enfant et la carte de la brasserie, Inès doit préparer une tarte aux pommes et une mousse au chocolat en quatre portions, en respectant les grammages et les règles d'hygiène des crèmes.

Cours 5 · Assembler, assaisonner et dresser les entrées et les desserts

22 h

OBJECTIFS

- Assembler, goûter, assaisonner et dresser les entrées et desserts avec soin dans les contenants adaptés
- Organiser rationnellement une production d'une entrée et d'un dessert en intégrant la plonge batterie au fil de l'eau

ÉVALUATION FORMATIVE

Mise en situation simulée chronométrée avec grille d'auto-évaluation inspirée de l'épreuve et QCM de synthèse du bloc

CONTENUS

- Goûter, rectifier l'assaisonnement et contrôler la qualité organoleptique
- Principes de dressage : couleurs, volumes, équilibre et propreté de l'assiette
- Choix des contenants : assiette, verrine, ramequin, conditionnement vente à emporter
- Dressage pour présentation en vitrine et en linéaire de self
- Envoi, maintien en température et conservation des préparations
- Organisation des 20 minutes d'appropriation du sujet et ordonnancement de la production
- Plonge batterie en cours de production et remise en état du poste

Fil rouge · Karim Haddad organise un essai en conditions réelles : Inès dispose de 20 minutes pour s'approprier deux fiches techniques puis réalise quatre portions d'une entrée et d'un dessert en assurant la plonge batterie au fur et à mesure.

RNCP38663BC02 · 132 h

Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking

Cours 6 · Organiser la production chaude et utiliser les matériels de cuisson

22 h

OBJECTIFS

- Organiser la mise en place d'une production de plats chauds à partir des consignes
- Utiliser en sécurité et de manière économe les matériels de cuisson

ÉVALUATION FORMATIVE

Exercice de planification de production et QCM sécurité matériels

CONTENUS

- Ordonnancement d'une production chaude : tâches, temps de cuisson, priorités
- Matériels de cuisson : fourneaux, plaques, fours mixtes, friteuses, salamandres
- Sécurité au poste chaud : brûlures, huiles de friture, port de charges chaudes
- Économies d'eau, de gaz et d'électricité au poste de cuisson
- Les modes de cuisson : principes physiques et choix selon le produit
- Gestion du coup de feu : réactivité, communication avec l'équipe

Fil rouge · Affectée pour la première fois au poste chaud du Quai Fleuri, Inès doit établir le planning de mise en place du plat du jour et identifier les gestes de sécurité au four mixte et à la friteuse.

Cours 7 · Cuissons des viandes, volailles, poissons et œufs

22 h

OBJECTIFS

- Réaliser les cuissons de base des produits carnés, des poissons et des œufs
- Contrôler les cuissons et les températures à cœur

ÉVALUATION FORMATIVE

Étude de cas sur le choix des cuissons et quiz sur les températures

CONTENUS

- Reconnaissance des principaux morceaux et produits utilisés en restauration
- Cuissons sautées, grillées et rôties
- Cuissons pochées, braisées et ragoûts
- Cuissons des poissons : au four, à la poêle, en papillote
- Œufs en plat chaud : omelettes, œufs brouillés, œufs cocotte
- Contrôle des températures à cœur et points de vigilance sanitaires

Fil rouge · Le chef demande à Inès de cuire à la minute les pièces de viande et les filets de poisson commandés pendant le service, en respectant les cuissons demandées par les clients.

Cours 8 · Garnitures, accompagnements et sauces chaudes

22 h

OBJECTIFS

- Préparer les garnitures de légumes et de féculents des plats chauds
- Réaliser les sauces chaudes de base et les adapter au plat

ÉVALUATION FORMATIVE

QCM technique et exercice de calcul de quantités à partir d'une fiche technique

CONTENUS

- Cuissons des légumes : à l'anglaise, glacés, rôtis, sautés
- Cuissons des féculents : pâtes, riz, pommes de terre, légumineuses
- Purées, gratins et poêlées
- Sauces chaudes de base : béchamel, sauces liées, jus et réductions simples
- Assaisonnement et équilibre des saveurs
- Plats végétariens et intégration des exigences de la loi Egalim

Fil rouge · Pour le menu végétarien hebdomadaire du restaurant scolaire des Tilleuls, Inès prépare un plat à base de légumineuses et sa garniture de légumes, en ajustant les quantités pour éviter les restes.

Cours 9 · Remise en température, liaisons et cuissons minute

22 h

OBJECTIFS

- Remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance dans le respect de la réglementation
- Conduire les cuissons minute en fonction de la demande du client

ÉVALUATION FORMATIVE

Étude de cas sur un relevé de températures non conforme et QCM réglementaire

CONTENUS

- Liaison chaude et liaison froide : principes et règles sanitaires
- Remise en température : matériels, durées, températures cibles
- Maintien en température et traçabilité des relevés
- Cuissons minute : organisation du poste et anticipation
- Gestion des préparations non servies et prévention du gaspillage alimentaire
- Particularités de la restauration collective et du catering

Fil rouge · La cuisine centrale livre des préparations en liaison froide au restaurant scolaire ; Inès doit organiser leur remise en température pour 11 h 30 et compléter les enregistrements de températures.

Cours 10 · Réaliser des produits snacking

22 h

OBJECTIFS

- Réaliser la mise en place des produits snacking à partir d'une fiche technique
- Préparer des produits snacking chauds et froids variés

ÉVALUATION FORMATIVE

Quiz technique et exercice d'organisation de mise en place snacking

CONTENUS

- Panorama de l'offre snacking : restauration rapide, point chaud, boulangerie, cafétéria
- Pains, viennoiseries et pâtes levées utilisés en snacking
- Sandwichs, wraps, burgers et croque-monsieur
- Pizzas, quiches, tartes salées et feuilletés
- Bowls, salades repas et garnitures d'accompagnement
- Conditionnement, étiquetage et vente à emporter

Fil rouge · À La Fournée du Mail, Inès prépare la mise en place du rush de midi : burgers maison, wraps et quiches, en respectant les fiches techniques et les règles d'étiquetage des allergènes.

Cours 11 · Assembler et dresser les plats chauds et les produits snacking

22 h

OBJECTIFS

- Assembler, goûter, assaisonner et dresser plats chauds et produits snacking avec soin
- Organiser la production de quatre portions d'un produit snacking garni en intégrant la plonge batterie

ÉVALUATION FORMATIVE

Mise en situation simulée chronométrée avec grille d'auto-évaluation et entraînement à l'entretien technique

CONTENUS

- Assemblage des composants et contrôle final avant envoi
- Dressage des plats chauds à l'assiette et en plat de service
- Dressage et présentation des produits snacking garnis
- Envoi des préparations et synchronisation avec la salle ou le comptoir
- Organisation des 15 minutes d'appropriation du sujet
- Plonge batterie en cours de production et remise en état du poste
- Préparation à l'entretien technique : expliquer et justifier ses choix

Fil rouge · Le responsable de La Fournée du Mail teste une nouvelle recette : Inès s'approprie la fiche technique en 15 minutes, réalise quatre portions d'un produit snacking garni et présente ses choix comme lors d'un entretien technique.

RNCP38663BC03 · 110 h

Accueillir, conseiller et servir la clientèle

Cours 12 · Mettre en place les espaces de distribution et de restauration

22 h

OBJECTIFS

- Contrôler la propreté des locaux, des équipements et des matériels mis à disposition de la clientèle
- Mettre en place la salle, les tables et les postes de distribution en valorisant les produits

ÉVALUATION FORMATIVE

Étude de cas photographique et QCM sur la mise en place

CONTENUS

- Contrôle et nettoyage de l'espace de restauration avant le service
- Contrôle de la propreté de la vaisselle, des couverts, des verres et des carafes
- Agencement de la salle et mise en place d'un rang
- Dressage des tables selon le type d'établissement
- Mise en place des linéaires de self, comptoirs et vitrines
- Approvisionnement des comptoirs et techniques de valorisation des produits

Fil rouge · Sophie Lambert confie à Inès la mise en place d'un rang de la brasserie avant l'ouverture : contrôle de la propreté, nettoyage des tables et chaises, dressage des couverts et vérification des carafes.

Cours 13 · Accueillir et communiquer avec tous les publics

22 h

OBJECTIFS

- Accueillir le client en adoptant une posture professionnelle représentative des valeurs de l'établissement
- Adapter sa communication à chaque client, y compris aux personnes en situation de handicap et aux convives de la restauration collective

ÉVALUATION FORMATIVE

Quiz de positionnement et étude de cas sur des situations d'accueil variées

CONTENUS

- Posture professionnelle, tenue et image de l'établissement
- Les étapes de l'accueil : saluer, installer, remettre la carte
- Communication verbale et non verbale, écoute active
- Accueil des personnes en situation de handicap : besoins, adaptations, accessibilité
- Accompagnement des convives en restauration scolaire et médico-sociale
- Rôle d'éducateur des goûts et de découverte des produits
- Collaboration avec les autres professionnels de l'établissement

Fil rouge · Au restaurant scolaire des Tilleuls, Inès accompagne un groupe d'élèves, dont un enfant accompagné par une AESH, et doit les encourager à goûter le plat de légumes du jour.

Cours 14 · Connaître l'offre et conseiller la clientèle

22 h

OBJECTIFS

- Présenter l'offre alimentaire de l'établissement à l'aide d'un argumentaire adapté
- Conseiller le client en tenant compte de ses attentes et des informations obligatoires

ÉVALUATION FORMATIVE

Exercice de rédaction d'argumentaire et QCM sur l'information du consommateur

CONTENUS

- Lecture et analyse d'une carte de restaurant
- Construction d'un argumentaire de présentation de l'offre
- Techniques de conseil et de vente additionnelle
- Information du client sur les allergènes et l'origine des produits
- Produits durables et de qualité dans le cadre de la loi Egalim
- Prise en compte des régimes et préférences alimentaires

Fil rouge · Sophie Lambert remet à Inès la nouvelle carte de saison : en 15 minutes, elle prépare un argumentaire oral pour présenter les plats et répondre aux questions d'un client allergique aux fruits à coque.

Cours 15 · Prendre la commande et servir à table ou au comptoir

22 h

OBJECTIFS

- Prendre et transmettre une commande de manière fiable
- Servir et débarrasser selon les règles du service à table et au comptoir

ÉVALUATION FORMATIVE

Étude de cas séquencée d'un service et quiz sur les règles de service

CONTENUS

- Prise de commande : méthode, reformulation, bon de commande
- Transmission de la commande à la cuisine et suivi des envois
- Techniques de service à l'assiette et ordre de service
- Service des boissons et des desserts
- Débarrassage et remise en état des tables pendant le service
- Service au comptoir, en self et en vente à emporter

Fil rouge · Lors d'un service du midi chargé, Inès prend en charge deux tables de deux couverts : elle prend les commandes, les transmet en cuisine, sert les plats puis débarrasse.

Cours 16 · Encaisser les prestations et fidéliser la clientèle

22 h

OBJECTIFS

- Enregistrer la commande et encaisser le montant des prestations
- Traiter une réclamation et contribuer à la fidélisation de la clientèle

ÉVALUATION FORMATIVE

Exercices de calcul d'encaissement, jeu de rôle guidé et simulation complète de l'épreuve du bloc

CONTENUS

- Enregistrement des commandes sur un logiciel de caisse
- Modes de paiement, rendu de monnaie et contrôle de caisse
- Édition et remise de la note
- Gestion des réclamations et des situations délicates
- Prise de congé et fidélisation de la clientèle
- Préparation à l'épreuve : enchaînement complet de la mise en place à l'encaissement

Fil rouge · En fin de repas, un client conteste sa note au Quai Fleuri : Inès vérifie l'enregistrement, corrige l'erreur, encaisse puis prend congé du client de manière à préserver sa satisfaction.

RNCP38663BC04 · 88 h

Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels

Cours 17 · Conduire le poste laverie vaisselle

22 h

OBJECTIFS

- Mettre en place et conduire le poste laverie vaisselle
- Ranger la vaisselle propre aux endroits appropriés dans le respect de l'hygiène

ÉVALUATION FORMATIVE

QCM technique et exercice d'organisation du circuit de la vaisselle

CONTENUS

- Organisation du poste laverie : zones sale et propre, circuit de la vaisselle
- Types de machines : lave-vaisselle à capot, tunnel de lavage
- Mise en route, produits lessiviels, températures de lavage et de rinçage
- Tri, débarrassage et chargement des paniers
- Contrôle visuel, séchage et rangement
- Économies d'eau et d'énergie, arrêt et nettoyage de la machine

Fil rouge · Inès est affectée au tunnel de lavage du restaurant scolaire après le service de 300 repas : elle met en route le poste, traite la vaisselle et range les éléments propres avant le service du lendemain.

Cours 18 · Réaliser la plonge batterie

22 h

OBJECTIFS

- Laver, rincer et ranger la batterie de cuisine selon les règles d'hygiène
- Intégrer la plonge batterie au fur et à mesure de la production

ÉVALUATION FORMATIVE

Quiz sur les produits et matériaux, étude de cas d'organisation

CONTENUS

- Organisation du poste plonge batterie
- Matériaux de la batterie de cuisine et précautions d'entretien
- Produits de lavage, dosages et fiches de données de sécurité
- Techniques de lavage, rinçage et séchage
- Plonge au fil de l'eau pendant la production
- Prévention des risques : brûlures, produits chimiques, port de charges

Fil rouge · Pendant la préparation du plat du jour, Karim Haddad demande à Inès d'assurer la plonge batterie au fur et à mesure pour que les plaques et casseroles soient disponibles sans interrompre la production.

Cours 19 · Nettoyer et désinfecter les locaux et les matériels

22 h

OBJECTIFS

- Appliquer le plan de nettoyage et de désinfection des locaux et matériels
- Contrôler l'efficacité du nettoyage et compléter les supports d'enregistrement

ÉVALUATION FORMATIVE

Étude de cas sur un plan de nettoyage incomplet et QCM sur les produits et protocoles

CONTENUS

- Le plan de nettoyage et de désinfection : quoi, quand, comment, qui
- Le cercle de Sinner et le choix des produits
- Nettoyage d'un plan de travail et d'un matériel électromécanique en sécurité
- Nettoyage des sols, des chambres froides et des équipements
- Contrôle visuel de l'efficacité et traçabilité des opérations
- Stockage et manipulation sécurisés des produits d'entretien

Fil rouge · Après le service, Inès doit remettre en état un poste composé d'un plan de travail, d'un trancheur et d'une portion de sol, puis compléter la fiche d'enregistrement des opérations de nettoyage.

Cours 20 · Écoresponsabilité, ergonomie et préparation globale à la certification

22 h

OBJECTIFS

- Réduire, trier et valoriser les déchets et lutter contre le gaspillage alimentaire selon la réglementation en vigueur
- Préserver sa santé au travail et se préparer à l'ensemble des épreuves du titre

ÉVALUATION FORMATIVE

Projet de diagnostic anti-gaspillage, simulation de l'épreuve du bloc 4 et QCM de synthèse finale

CONTENUS

- Lois relatives à la lutte contre le gaspillage alimentaire, à l'économie circulaire et loi climat et résilience
- Tri, réduction et valorisation des déchets, dont les biodéchets
- Économies d'eau, de gaz, d'électricité et de consommables
- Ergonomie, prévention des troubles musculosquelettiques, gestes et postures
- Gestion du stress et de l'effort lors du coup de feu
- Entraînement à l'épreuve du bloc 4 et révision transversale des quatre blocs
- Préparation aux entretiens techniques

Fil rouge · Le groupe Les Tables de Loire lance un plan anti-gaspillage : Inès réalise un diagnostic des déchets de la cuisine scolaire, propose trois actions concrètes et présente sa démarche à son responsable.

Couverture des compétences

Correspondance entre les compétences du référentiel France Compétences et les cours du parcours.

Compétence	Bloc	Cours
Réaliser la mise en place des entrées et des desserts	RNCP38663BC01	1, 2, 3, 4
Assembler et dresser les entrées et les desserts	RNCP38663BC01	3, 4, 5
Réaliser la mise en place des plats chauds et des produits snacking	RNCP38663BC02	2, 6, 7, 8, 9, 10
Assembler et dresser les plats chauds et les produits snacking	RNCP38663BC02	9, 10, 11
Réaliser la mise en place des espaces de distribution et de restauration	RNCP38663BC03	12
Accueillir et conseiller la clientèle	RNCP38663BC03	13, 14
Servir la clientèle et encaisser les prestations	RNCP38663BC03	15, 16
Assurer la conduite du poste laverie vaisselle	RNCP38663BC04	17, 20
Réaliser la plonge batterie	RNCP38663BC04	5, 11, 18
Effectuer le nettoyage des locaux et des matériels	RNCP38663BC04	1, 19, 20

Évaluations formatives

Chaque sous-chapitre se conclut par un QCM de vérification des acquis, et chaque cours comporte une évaluation formative spécifique : études de cas, exercices de planification de production, analyses photographiques de non-conformités, exercices de calcul ou jeux de rôle guidés. La mise en situation du fil rouge permet à l'apprenant d'appliquer ses connaissances dans un contexte professionnel réaliste. Des grilles d'auto-évaluation reprenant les critères observables des épreuves sont proposées en fin de bloc. Les résultats permettent au formateur de l'organisme de formation de suivre la progression, d'identifier les besoins de remédiation et d'adapter l'accompagnement.

Modalités de certification

Bloc	Modalité d'évaluation
RNCP38663BC01	Mise en situation professionnelle de 2 h 20 min, dont 20 minutes d'appropriation du sujet et d'organisation de la production : à partir de fiches techniques, le candidat prépare et dresse quatre portions d'une entrée et d'un dessert, réalise la plonge batterie au fur et à mesure puis remet en état son poste. Elle est suivie d'un entretien technique de 20 min, dont 5 minutes de débriefing. Durée totale : 2 h 40 min, en présence permanente du jury.
RNCP38663BC02	Mise en situation professionnelle de 2 h, dont 15 minutes d'appropriation du sujet et d'organisation de la production : à partir d'une fiche technique, le candidat prépare et dresse quatre portions d'un produit snacking garni, réalise la plonge batterie au fur et à mesure puis remet en état son poste. Elle est suivie d'un entretien technique de 20 min, dont 5 minutes de débriefing. Durée totale : 2 h 20 min, en présence permanente du jury.
RNCP38663BC03	Mise en situation professionnelle de 1 h, dont 15 minutes d'appropriation d'une carte et de préparation de l'argumentaire : le candidat contrôle et nettoie l'espace de restauration et les matériels, met en place un rang de deux tables de deux couverts, accueille et installe deux

	clients, les conseille, prend leur commande, les sert, débarrasse et encaisse. Elle est suivie d'un entretien technique de 20 min, dont 5 minutes de débriefing. Durée totale : 1 h 20 min, en présence permanente du jury.
RNCP38663BC04	Mise en situation professionnelle de 30 min : le candidat met en place le poste laverie vaisselle, passe les éléments en machine et les range, puis nettoie et remet en état un plan de travail de 2 m linéaire, un matériel électromécanique et 5 m² de sol, contrôle visuellement le résultat et complète le support d'enregistrement. Elle est suivie d'un entretien technique de 20 min, dont 5 minutes de débriefing, au cours duquel le jury évalue la compétence « Réaliser la plonge batterie » et complète l'évaluation des autres compétences. Durée totale : 50 min, en présence permanente du jury.

Le parcours est construit à partir des modalités officielles d'évaluation de chaque bloc. Le dernier cours des blocs 1, 2 et 3 et le cours 20 pour le bloc 4 reproduisent la structure des épreuves : temps d'appropriation du sujet, durée de production ou de service, enchaînement des tâches attendues et entretien technique. Les grilles d'auto-évaluation permettent à l'apprenant de vérifier les critères observables avant de s'entraîner en conditions réelles sur le plateau technique de l'organisme de formation. L'organisme de formation reste seul responsable de l'inscription des candidats, de l'organisation des sessions et de la mise en œuvre de la certification auprès du certificateur.

06 · MOYENS ET PERSPECTIVES

Moyens pédagogiques et débouchés

Moyens pédagogiques et techniques

- Plateforme e-learning en marque blanche accessible 24 h/24, sur ordinateur, tablette et smartphone
- Une vidéo de 3 à 5 minutes par sous-chapitre, représentant 30 % du volume horaire, montrant gestes techniques, mises en place et situations de service
- Cours texte enrichi, infographies (marche en avant, plan de nettoyage, circuit de la vaisselle) et fiches techniques téléchargeables
- Études de cas et mises en situation construites autour du fil rouge Les Tables de Loire
- QCM interactifs et grilles d'auto-évaluation alignées sur les critères des épreuves
- Ressources prêtes à l'emploi pour les séances pratiques organisées par l'organisme de formation sur son plateau technique ou en entreprise
- Suivi de progression et tableaux de bord exploitables par le formateur et l'organisme de formation

Débouchés et évolutions

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

Accessibilité

Contenus sous-titrés en français, contrastes conformes WCAG AA, navigation au clavier sur les écrans interactifs. L'organisme de formation qui diffuse le parcours adapte les modalités d'accompagnement aux personnes en situation de handicap avec son référent handicap.

Livrables fournis à l'organisme de formation

- Package SCORM 1.2 / 2004 et xAPI, compatible avec les principaux LMS
- Sources éditables des cours, scripts vidéo et banques de QCM
- Livret apprenant et grilles d'évaluation
- Licence marque blanche à vie, stagiaires illimités, maintenance 24 mois

School For Mate
On crée vos formations, vous n'avez plus qu'à les diffuser.

contact@schoolformate.com · catalogue-2026-sfm.netlify.app

Référentiel RNCP38663 consulté sur francecompetences.fr (export officiel du 4 novembre 2026). La délivrance de la certification relève exclusivement du certificateur et de l'organisme de formation habilité. Document non contractuel, susceptible d'évoluer avec le référentiel.