



EMPLOYÉ DE SERVICE et de production en Restauration

Titre à Finalité Professionnelle (TFP) - Niveau 3

Code RNCP : 40407 - Certification éligible CPF



Statut de stagiaire de la formation professionnelle



Formation en alternance : 420h en centre / 490 en entreprise
Durée indicative pouvant varier en fonction de votre profil.



Nombre de places disponibles : 15 places

Financée par la Région Grand-Est

Formation certifiante financée dans le cadre du plan régional de formation.

Vous avez le sens du partage et vous aimez la polyvalence ?

Vous souhaitez travailler dans un milieu qui consiste à faire plaisir et où chaque jour est unique ?
Le métier d'Employé de service et de production en restauration est peut-être fait pour vous !

Objectifs

Accueillir et servir la clientèle au sein d'un établissement de restauration

Préparer et assembler la prestation culinaire

Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Réceptionner, stocker, gérer les marchandises

Travailler en équipe dans une cuisine professionnelle

La formation

Formation en alternance

Plan individualisé avec suivi personnalisé

Travaux pratiques en restaurant pédagogique et partenaire

Modules : Langage et techniques professionnelles, appréhender l'importance de l'accueil, préparation de la salle, transformation des produits, SST, anglais B1, communication...

Suivi post-formation pendant 6 mois

et après ?

→ Restauration collective (établissements scolaires, entreprises...), restauration commerciale libre-service, restauration rapide sur place ou à emporter...

Evolution possible vers les postes de cuisinier, chef de partie, second de cuisine

La certification

+ TFP Employé de service - Niveau 3

+ Certificat BRIGHT (anglais)

+ Carte SST

+ Attestation hygiène alimentaire

Conditions d'accès

Demandeurs d'emploi
(France Travail, Mission Locale, Cap Emploi)

Satisfaire aux épreuves de sélection

Personnes en reconversion ou souhaitant valider leurs compétences

Accessible aux personnes en situation de handicap

Prérequis : Comprendre et s'exprimer en français et en anglais, maîtrise de l'outil informatique et des calculs de base, sens de l'accueil, bonne présentation, rigueur et esprit d'équipe

Inscriptions

Entrées permanentes de juin à décembre 2026 sur inscription à une information collective

+ Retrouvez les prochaines dates sur notre site

03 88 65 86 16

sandra.fonteneau@cfatelier.com



processus certifié
La certification Qualiopi est délivrée au centre de formation - L'Atelier, pour les catégories d'actions suivantes : - ACTIONS DE FORMATION - ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE



Cofinancé par
l'Union européenne