



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

La formation est structurée autour de différents blocs de compétences pouvant être validés successivement jusqu'à l'obtention de la certification.

RNCP40407BC01 - Accueillir et servir la clientèle au sein d'un établissement de restauration

RNCP40407BC02 - Préparer et assembler la prestation culinaire

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, communication...

Suivi post-formation pendant 6 mois

La certification

- + TFP Employé de service - Niveau 3
- + Carte SST
- + Attestation hygiène alimentaire

Conditions d'accès

Publics visés : Demandeurs d'emploi (France Travail, Mission Locale, Cap Emploi), personnes en reconversion ou souhaitant valider leurs compétences, accessible aux personnes en situation de handicap

Prérequis : La formation est accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle. Le candidat doit être en capacité de lire et de comprendre des écrits simples (fiches techniques, consignes, etc.), rédiger des informations élémentaires (transmission d'informations ou liste de produits manquants par exemple), de réaliser des opérations de calcul et de conversion simples, et de s'exprimer.

Inscriptions

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

+ Retrouvez les prochaines dates sur notre site

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

☎ 03 88 65 86 16

✉ sandra.fonteneau@cfatelier.com