Planning - TP Employé polyvalent en restauration (RNCP38663)

Session du 16 novembre 2026 au 29 novembre 2027 - apprentissage - 1 jour en centre (le lundi, 7 h ; 8 h le 16/11/2026) et 4 jours en entreprise par semaine - 365 heures en centre, 52 séances. Pas de séance les lundis fériés : 29/03/2027 (Pâques), 17/05/2027 (Pentecôte), 01/11/2027 (Toussaint). En gras : évaluations en cours de formation (ECF) et examens blancs.

Module	Heures
M0 - Intégration et positionnement	15
T - Hygiène, sécurité et environnement professionnel	28
CCP4 - Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels	28
CCP1 - Préparer et dresser des entrées et des desserts	84
CCP2 - Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking	91
CCP3 - Accueillir, conseiller et servir la clientèle	77
CERT - Préparation à la certification	42

N°	Lundi	Module	Séance	H
S01	16/11/2026	Intégration	Accueil, présentation du titre et test de positionnement	8
S02	23/11/2026	Intégration	Positionnement pratique et individualisation du parcours	7
S03	30/11/2026	Hygiène, sécurité	Hygiène alimentaire (1) : dangers et bonnes pratiques	7
S04	07/12/2026	Hygiène, sécurité	Hygiène alimentaire (2) : HACCP, traçabilité et températures	7
S05	14/12/2026	Hygiène, sécurité	Prévention des risques professionnels en restauration	7
S06	21/12/2026	Hygiène, sécurité	Environnement professionnel et développement durable	7
S07	28/12/2026	CCP4 Plonge, nettoyage	Conduite du poste laverie vaisselle	7
S08	04/01/2027	CCP4 Plonge, nettoyage	Plonge batterie et nettoyage du matériel	7
S09	11/01/2027	CCP4 Plonge, nettoyage	Nettoyage des locaux et plan de nettoyage-désinfection	7
S10	18/01/2027	CCP4 Plonge, nettoyage	ECF CCP4 et remédiation	7
S11	25/01/2027	CCP1 Entrées, desserts	Organisation du poste, fiche technique et stockage	7
S12	01/02/2027	CCP1 Entrées, desserts	Taillages des légumes et fruits	7
S13	08/02/2027	CCP1 Entrées, desserts	Crudités, salades composées et sauces froides	7
S14	15/02/2027	CCP1 Entrées, desserts	Entrées à base d'œufs, de féculents et de légumineuses	7
S15	22/02/2027	CCP1 Entrées, desserts	Entrées composées, charcuterie et produits de la mer	7
S16	01/03/2027	CCP1 Entrées, desserts	Entrées locales et conditionnement à emporter	7
S17	08/03/2027	CCP1 Entrées, desserts	Desserts : crèmes et appareils de base	7
S18	15/03/2027	CCP1 Entrées, desserts	Desserts : pâtes de base et tartes	7
S19	22/03/2027	CCP1 Entrées, desserts	Desserts aux fruits et verrines	7
S20	05/04/2027	CCP1 Entrées, desserts	Desserts lactés et mise en valeur	7
S21	12/04/2027	CCP1 Entrées, desserts	ECF CCP1 (groupe A) et préparation à l'épreuve (groupe B)	7
S22	19/04/2027	CCP1 Entrées, desserts	ECF CCP1 (groupe B) et remédiation (groupe A)	7
S23	26/04/2027	CCP2 Plats chauds, snacking	Mise en place des plats chauds et matériel de cuisson	7
S24	03/05/2027	CCP2 Plats chauds, snacking	Cuissons des viandes et des volailles	7
S25	10/05/2027	CCP2 Plats chauds, snacking	Cuissons des poissons et garnitures de légumes	7
S26	24/05/2027	CCP2 Plats chauds, snacking	Cuisine réunionnaise : caris, rougails et accompagnements	7
S27	31/05/2027	CCP2 Plats chauds, snacking	Liaison froide, remise en température et maintien au chaud	7
S28	07/06/2027	CCP2 Plats chauds, snacking	Fritures et produits frits	7
S29	14/06/2027	CCP2 Plats chauds, snacking	Snacking (1) : sandwichs, wraps, paninis et burgers	7
S30	21/06/2027	CCP2 Plats chauds, snacking	Snacking (2) : pizzas, quiches, croques et produits garnis	7
S31	28/06/2027	CCP2 Plats chauds, snacking	Snacking (3) : bowls, salades repas et vente à emporter	7
S32	05/07/2027	CCP2 Plats chauds, snacking	Production en flux et coup de feu	7
S33	12/07/2027	CCP2 Plats chauds, snacking	Anti-gaspillage et coût matière	7
S34	19/07/2027	CCP2 Plats chauds, snacking	ECF CCP2 (groupe A) et préparation à l'épreuve (groupe B)	7
S35	26/07/2027	CCP2 Plats chauds, snacking	ECF CCP2 (groupe B) et remédiation (groupe A)	7
S36	02/08/2027	CCP3 Accueil, service	Mise en place des espaces de restauration	7
S37	09/08/2027	CCP3 Accueil, service	Mise en place des vitrines, buffets et linéaires	7
S38	16/08/2027	CCP3 Accueil, service	Accueillir la clientèle	7

N°	Lundi	Module	Séance	H
S39	23/08/2027	CCP3 Accueil, service	Conseiller la clientèle et vendre	7
S40	30/08/2027	CCP3 Accueil, service	Prise de commande et transmission	7
S41	06/09/2027	CCP3 Accueil, service	Techniques de service et boissons	7
S42	13/09/2027	CCP3 Accueil, service	Encaissement des prestations	7
S43	20/09/2027	CCP3 Accueil, service	Situations difficiles et clientèle touristique	7
S44	27/09/2027	CCP3 Accueil, service	Service en conditions réelles	7
S45	04/10/2027	CCP3 Accueil, service	ECF CCP3 (groupe A) et préparation à l'épreuve (groupe B)	7
S46	11/10/2027	CCP3 Accueil, service	ECF CCP3 (groupe B) et remédiation (groupe A)	7
S47	18/10/2027	Certification	Dossier professionnel : finalisation	7
S48	25/10/2027	Certification	Examen blanc du titre (groupe A)	7
S49	08/11/2027	Certification	Examen blanc du titre (groupe B)	7
S50	15/11/2027	Certification	Entretien final et entretiens techniques	7
S51	22/11/2027	Certification	Remédiation individualisée	7
S52	29/11/2027	Certification	Bilan de formation et préparation de la session de validation	7
			Total en centre	**365**

Session de validation du titre après la formation, devant un jury de professionnels (date communiquée par le centre de validation). Planning susceptible d'ajustements (fermetures du centre, calendrier de la session de validation).