Programme de formation – Employé Polyvalent de Restauration (EPR)

Document de référence transmis aux apprentis

Durée totale	450 h (350 h e-learning + 100 h visio avec formateur)
Modalités	Formation à distance (e-learning) + classes virtuelles régulières (visio).
Rythme visio	Séances planifiées sur le calendrier fourni (2 h par séance - total 100 h).
Évaluation	Évaluations formatives par séquence + évaluation finale / bilan de compétences.

Objectifs pédagogiques

Acquérir les compétences opérationnelles permettant de participer à la production culinaire, au service, à la vente et à l'entretien des espaces en restauration, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de qualité.

Progression pédagogique et planning

Modules répartis sur les dates de formation (visio).

Séquence / Module	E-learning (h)	Visio (h)	Formateur	Dates de formation (visio)
S1. Intégration et posture professionnelle	15	6	MR TADJINE	Du 01/09/2025 au 03/09/2025 (3 séance(s))
S2. Hygiène alimentaire & sécurité (HACCP)	40	10	MME NASRI	Du 04/09/2025 au 01/10/2025 (5 séance(s))
S3. Préparations préliminaires & mise en place	45	10	MR TADJINE	Du 08/10/2025 au 05/11/2025 (5 séance(s))
S4. Techniques de production & cuissons	55	12	MR PHAU	Du 12/11/2025 au 17/12/2025 (6 séance(s))
S5. Production en restauration rapide	40	10	MR TADJINE	Du 24/12/2025 au 21/01/2026 (5 séance(s))

Séquence / Module	E-learning (h)	Visio (h)	Formateur	Dates de formation (visio)
S6. Service & relation client	35	8	MME NASRI	Du 28/01/2026 au 18/02/2026 (4 séance(s))
S7. Vente additionnelle & encaissement	30	8	MR TADJINE	Du 25/02/2026 au 18/03/2026 (4 séance(s))
S8. Gestion des stocks & réception	25	8	MR PHAU	Du 25/03/2026 au 15/04/2026 (4 séance(s))
S9. Nettoyage, maintenance & sécurité des locaux	25	8	MR TADJINE	Du 22/04/2026 au 20/05/2026 (4 séance(s))
S10. Organisation du travail & travail en équipe	20	10	MME NASRI	Du 27/05/2026 au 24/06/2026 (5 séance(s))
S11. Révisions & évaluations (préparation certification)	20	10	MR TADJINE	Du 01/07/2026 au 29/07/2026 (5 séance(s))

Remarque : les contenus e-learning sont accessibles tout au long du parcours. Les séances visio servent à consolider les acquis, réaliser des mises en pratique guidées, corrections et bilans de fin de séquence.

Détails des modules

Pour chaque séquence : objectifs, volumes horaires et dates des classes virtuelles.

S1. Intégration et posture professionnelle

Découvrir le métier, règles de base, posture et communication.

Formateur référent	MR TADJINE
Heures e-learning	15 h
Heures visio	6 h (2 h x 3 séance(s))
Dates visio (séances)	01/09/2025, 02/09/2025, 03/09/2025

S2. Hygiène alimentaire & sécurité (HACCP)

Hygiène, sécurité, PMS, allergènes, traçabilité.

Formateur référent	MME NASRI
Heures e-learning	40 h
Heures visio	10 h (2 h x 5 séance(s))
Dates visio (séances)	04/09/2025, 10/09/2025, 17/09/2025, 24/09/2025, 01/10/2025

S3. Préparations préliminaires & mise en place

Découpes, pesées, organisation du poste, préparations froides.

Formateur référent	MR TADJINE
Heures e-learning	45 h
Heures visio	10 h (2 h x 5 séance(s))
Dates visio (séances)	08/10/2025, 15/10/2025, 22/10/2025, 29/10/2025, 05/11/2025

S4. Techniques de production & cuissons

Cuissons, assemblages, tenue des temps, qualité et rendement.

Formateur référent	MR PHAU
Heures e-learning	55 h
Heures visio	12 h (2 h x 6 séance(s))
Dates visio (séances)	12/11/2025, 19/11/2025, 26/11/2025, 03/12/2025, 10/12/2025, 17/12/2025

S5. Production en restauration rapide

Procédures, standards, chaîne de production, gestion des pics.

Formateur référent	MR TADJINE
Heures e-learning	40 h
Heures visio	10 h (2 h x 5 séance(s))
Dates visio (séances)	24/12/2025, 31/12/2025, 07/01/2026, 14/01/2026, 21/01/2026

S6. Service & relation client

Accueil, service, réclamations, expérience client.

Formateur référent	MME NASRI
Heures e-learning	35 h
Heures visio	8 h (2 h x 4 séance(s))
Dates visio (séances)	28/01/2026, 04/02/2026, 11/02/2026, 18/02/2026

S7. Vente additionnelle & encaissement

Argumentaire, upsell, prise de commande, encaissement.

Formateur référent	MR TADJINE
Heures e-learning	30 h
Heures visio	8 h (2 h x 4 séance(s))
Dates visio (séances)	25/02/2026, 04/03/2026, 11/03/2026, 18/03/2026

S8. Gestion des stocks & réception

Réception marchandises, DLC/DDM, rotation, inventaires.

Formateur référent	MR PHAU
Heures e-learning	25 h
Heures visio	8 h (2 h x 4 séance(s))
Dates visio (séances)	25/03/2026, 01/04/2026, 08/04/2026, 15/04/2026

S9. Nettoyage, maintenance & sécurité des locaux

Plans de nettoyage, produits, matériels, prévention risques.

Formateur référent	MR TADJINE
Heures e-learning	25 h
Heures visio	8 h (2 h x 4 séance(s))
Dates visio (séances)	22/04/2026, 29/04/2026, 13/05/2026, 20/05/2026

S10. Organisation du travail & travail en équipe

Briefs, coordination, transmission, amélioration continue.

Formateur référent	MME NASRI
Heures e-learning	20 h
Heures visio	10 h (2 h x 5 séance(s))
Dates visio (séances)	27/05/2026, 03/06/2026, 10/06/2026, 17/06/2026, 24/06/2026

S11. Révisions & évaluations (préparation certification)

Révisions, entraînements, évaluations finales et bilan.

Formateur référent	MR TADJINE
Heures e-learning	20 h
Heures visio	10 h (2 h x 5 séance(s))
Dates visio (séances)	01/07/2026, 08/07/2026, 15/07/2026, 22/07/2026, 29/07/2026