AUTO PRO
FORMATION

TITRE PROFESSIONNEL EMPLOYÉ POLYVALENT DE RESTAURATION

À Nanterre
Rentrée Septembre Octobre 2026

Informations et inscriptions sur :
contactautoproformation@gmail.com

Notre centre de formation, reconnu pour son expertise dans les métiers de l'automobile et de la mécanique, vous accompagne vers une maîtrise complète des techniques de réparation, d'entretien et de carrosserie. Rejoignez une formation professionnalisante encadrée par des experts du secteur et boostez votre avenir !



AUTO PRO FORMATION

Vous forme aux métiers de la restauration

Situé au 18 rue d'Arras, 92000 Nanterre, **AUTO PRO FORMATION** vous accueille dans des locaux modernes, conçus pour offrir un cadre d'apprentissage agréable, accessible et propice à la réussite de votre parcours professionnel.

Notre centre met à votre disposition :

- Des espaces de formation modernes et fonctionnels, favorisant un apprentissage dans les meilleures conditions et Un référent handicap, à votre écoute
- Des ressources pédagogiques variées, accessibles tout au long de votre formation afin de consolider vos connaissances théoriques et pratiques.
- Un accompagnement personnalisé, assuré par une équipe de formateurs expérimentés, disposant de plus de dix années d'expérience dans les métiers de l'automobile et la transmission de leurs savoir-faire.
- Une pédagogie orientée vers la pratique, grâce à des mises en situation professionnelles et à des partenariats permettant aux stagiaires d'évoluer au plus près des réalités du secteur.

Notre implantation vise à renforcer l'offre de formations dans le secteur automobile en Île-de-France et participe au dynamisme local par la création d'opportunités professionnelles pour tous.

LE MOT DE LA DIRECTION

Chez **AUTO PRO FORMATION,** nous croyons fermement à la force du savoir-faire.

Notre programme est conçu pour vous transmettre toutes les compétences professionnelles et techniques nécessaires à l'exercice du métier, grâce à un accompagnement personnalisé et une immersion concrète dans le monde de l'automobile.

Notre objectif : favoriser votre évolution professionnelle et vous donner tous les outils pour réussir dans un secteur en pleine évolution.



OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Réaliser des productions culinaires simples.
- Dresser les préparations avec soin.
- Distribuer les productions avec un accueil adapté au type de client.
- Adopter une posture de service contribuant à la satisfaction de la clientèle et à la réputation de l'établissement.

PUBLIC

• Jeunes âgés de 16 à 29 ans révolus dans le cadre d'un contrat d'apprentissage.
• Des exceptions existent selon la situation du candidat.

PRÉREQUIS

• Sans niveau spécifique.

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap et/ou titulaires d'une Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé (RQTH)*

**Pas de limite d'âge pour les personnes bénéficiant d'une RQTH pour la conclusion d'un contrat d'apprentissage.*

POURSUITE D'ÉTUDES

• CAP Production et Service en Restaurations (CAP PSR)

DÉBOUCHÉS

• Employé(e) polyvalent(e) en restauration
• Agent de restauration
• Employé(e) en restauration rapide
• Agent de service en restauration collective (écoles, entreprises, hôpitaux...)

TARIF ET FINANCEMENT

• **Durée :** Formation de 12 mois, soit 400 heures.

• **Tarifs :** 7500€ de frais d'inscription ou de scolarité.
• Dans le cadre d'une alternance, la prise en charge est effectuée par l'OPCO.

Des financements possibles selon votre situation :

• Plan de développement des Compétences (Employeur, OPCO)
• Éligible au CPF
• Prise en charge de la formation possible par France Travail
• Région
• Agefiph
• Financement personnel
• Alternance (en apprentissage ou contrat de professionnalisation)

CERTIFICATEUR

Ministère du Travail, du Plein Emploi et de l'Insertion

DIPLÔME

• **Titre professionnel :** Employé Polyvalent de Restauration

• **Code RNCP :** 38663

• **Date du JO/BO :** 31/08/2031

MODALITÉS D'ADMISSION, D'ACCÈS ET DE RÉTRACTATION

Contrat d'apprentissage ouvert aux jeunes de 16 à 29 ans révolus
• Entrées permanentes
• Des exceptions existent selon la situation du candidat

MODALITÉS D'ORGANISATION

• **Durée :** 12 mois
• **Volume horaire :** 400 heures
• **Rythme :** alternance
• **Entrées :** permanentes



FORMATEURS

Formateur avec plus de dix ans d'expérience dans la maintenance des véhicules automobiles et la formation.



MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Moyens techniques et pédagogiques

- En présentiel au sein de nos locaux
- Supports de cours audio et vidéo, supports de formation écrit
- Plateforme de ressources pédagogiques avec un accès personnalisé
- Ressources documentaires
- Salles informatiques équipées
- Plateau technique conforme au référentiel d'évaluation des titres professionnels
- Méthodes pédagogiques utilisées :
  - expositives
  - participatives
- Apprentissage dynamique à partir de techniques d'animations variées, mise en situation, échanges afin de rendre le stagiaire acteur de sa formation
- Salles polyvalentes
- Suivi individualisé tout au long de l'action de formation (accompagnement socio professionnel, livret de suivi apprenti)

Moyens d'encadrement

L'encadrement des apprenants est assuré par la direction et l'équipe pédagogique experte dans le domaine.

Un conseiller pédagogique est dédié à l'évolution de votre carrière et évalue avec vous votre profil, vos compétences et vos motivations, afin de vous proposer le meilleur parcours pour atteindre vos objectifs de carrière.

En formation, vous êtes suivi(e) par un responsable de site et un formateur référent afin d'évaluer vos acquis, cibler vos éventuelles difficultés, et vous apporter des solutions pour obtenir votre certification professionnelle.

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

AUTO PRO FORMATION s'engage à garantir l'accessibilité de ses formations aux personnes en situation de handicap.

Un référent handicap est à la disposition des apprenants afin d'étudier leurs besoins spécifiques, proposer les aménagements adaptés et assurer la coordination avec les partenaires spécialisés lorsque cela est nécessaire.

Référent handicap : Mme Boucheker
E-mail : **naima.boucheker@gmail.com**

SUIVI ET ÉVALUATION DE LA FORMATION

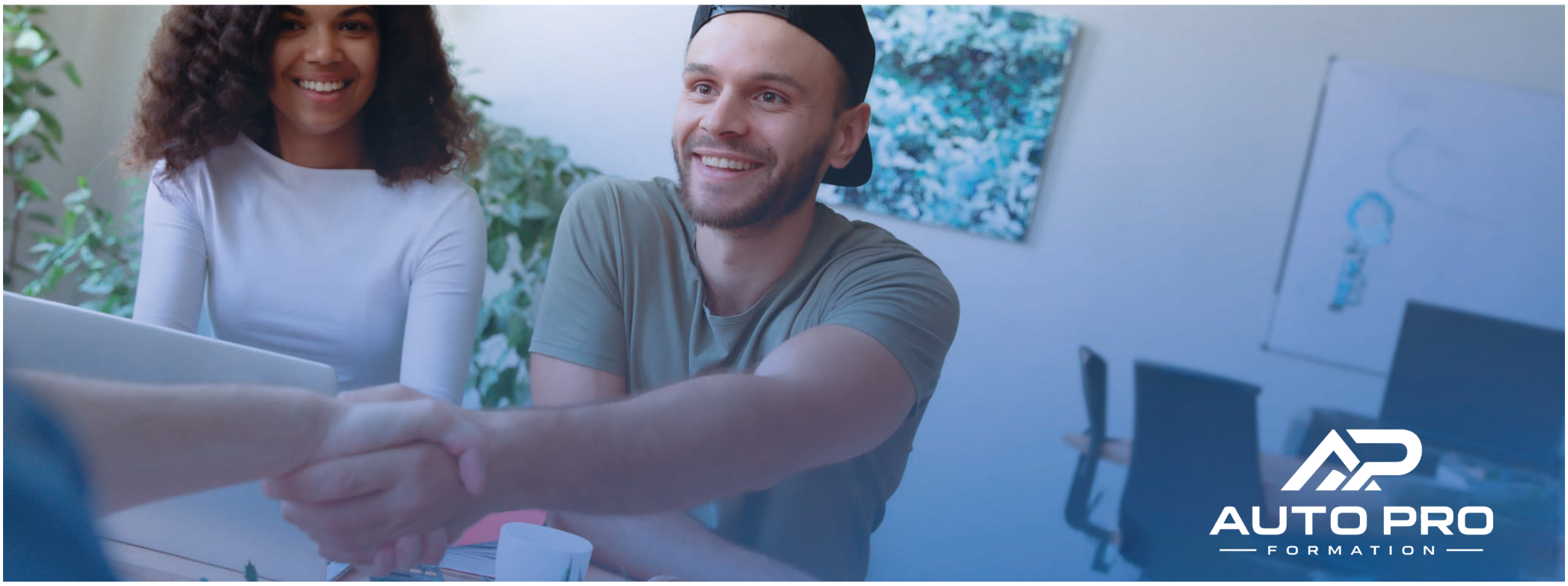
- Feuille de présence et attestation de fin de formation.
- Enquêtes de satisfaction.
- Accompagnement à la réalisation du dossier professionnel.
- Contrôles continus.
- Des études de mise en situation sont réalisées. Le contenu est élaboré à partir du référentiel de certification consultable sur le RNCP. Une progression pédagogique est remise par chaque formateur par année. Un classeur pédagogique permet de suivre le déroulement de la formation en conformité avec le référentiel.
- Accompagnement socio professionnel.

VALIDATION

Présentation à l'examen du titre suivant les modalités du référentiel emploi activités compétences.

- Le Titre Professionnel Employé Polyvalent en Restauration est constitué de 4 Certificats de Compétences Professionnelles (CCP).

- La validation du parcours permet d'accéder au Titre Professionnel de niveau 3 – RNCP 38663.



MODALITÉ DE L'EXAMEN

L'examen du Titre Professionnel Employé Polyvalent en Restauration (TP EPR) repose sur une mise en situation professionnelle, un entretien technique et un entretien final.

Mise en situation professionnelle

La mise en situation professionnelle permet d'évaluer le candidat sur des activités concrètes de restauration :

- Préparation et dressage d'entrées, de desserts, de plats chauds et de produits snacking
- Accueil et service de la clientèle
- Encaissement
- Plonge et nettoyage des locaux et du matériel

Le candidat est évalué sur sa capacité à appliquer les techniques professionnelles, respecter les règles d'hygiène et de sécurité, organiser son poste de travail et assurer un service efficace.

Entretien technique

L'entretien technique permet au jury de vérifier les connaissances du candidat sur :

- Les méthodes de production
- Les règles d'hygiène alimentaire
- L'organisation du service
- L'utilisation du matériel
- Les bonnes pratiques professionnelles

Entretien final

L'entretien final s'appuie sur le dossier professionnel du candidat afin d'évaluer son expérience, sa compréhension du métier et sa capacité à analyser ses pratiques en situation de travail.

L'ensemble de l'examen permet de valider son aptitude à exercer de manière autonome dans les différents secteurs de la restauration.

AUTO PRO
FORMATION

CONTENU DU PROGRAMME

CCP1
Préparer et dresser des entrées et des desserts

• Préparer les matières premières nécessaires aux productions
• Réaliser des préparations culinaires simples
• Dresser et présenter les entrées et les desserts
• Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

CCP2
Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking

• Préparer les produits nécessaires à la réalisation des plats chauds
• Réaliser des préparations chaudes simples
• Préparer des produits de type snacking
• Dresser et distribuer les productions dans le respect des règles d'hygiène

CCP 3
Accueillir, conseiller et servir la clientèle

•• Accueillir la clientèle
• Informer et conseiller le client
• Assurer le service des préparations
• Réaliser les opérations d'encaissement
• Adopter une posture professionnelle adaptée au type de clientèle

CCP 4
Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels

• Réaliser la plonge batterie et vaisselle
• Nettoyer et désinfecter les locaux
• Nettoyer et entretenir les équipements et matériels
• Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité

Connaissances transversales

• Hygiène et sécurité alimentaire
• Organisation du poste de travail
• Utilisation et entretien du matériel professionnel
• Bonnes pratiques professionnelles
• Relation et satisfaction clientèle

AUTO PRO FORMATION

Apprenez des pros, devenez expert.

contactautoproformation@gmail.com



AUTO PRO FORMATION

NOS AUTRES FORMATIONS DISPONIBLES

00.

POEI : Mécanicien de maintenance automobile

Découvrez la POEI ou Préparations Opérationnelles à l'Emploi Individuelles.

La préparation opérationnelle à l'emploi individuelle (POEI) est une aide financière de France Travail à destination des employeurs, proposant une formation préalable à l'embauche. Elle a pour but de vous permettre d'acquérir les compétences professionnelles requises pour occuper le poste correspondant à l'offre d'emploi déposée par votre future entreprise auprès de France Travail.



01.

TP - Mécanicien(ne) de maintenance automobile

Maîtrisez les diagnostics et réparations automobiles.



02.

CAP - Peinture automobile

Maîtrisez les techniques de peinture et de finitions nettes.



03.

TP - Assistant(e) de direction

Coordonnez les agendas et réunions pour une direction efficace.



04.

TP - Assistant(e) Commercial(e)

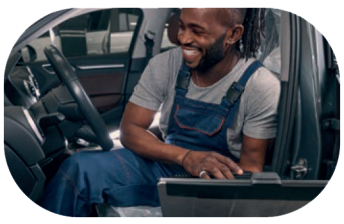
Garantissez le suivi des ventes en tant que premier contact du client.



05.

TP - Technicien(ne) électromécanicien(ne) automobile

Maîtrisez les systèmes électromé6 caniques et hybrides modernes.



06.

TP - Négociateur(rice) technico-commercial

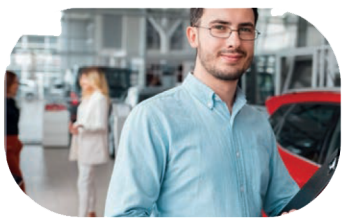
Négociez et concluez des ventes avec assurance et tact.



07.

CAP - Maintenance des véhicules automobiles option véhicules particuliers

Assurez l'entretien optimal des voitures particulières.



08.

BTS - Management Commercial Opérationnel

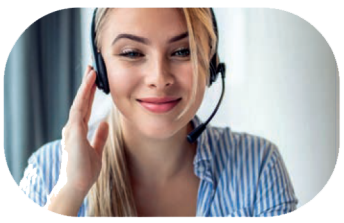
Pilotez l'activité commerciale et dynamisez la relation client sur le terrain.



09.

TP - Employé(e) administratif(ve) et d'accueil

Assurez le bon fonctionnement de votre organisation.



10.

CAP - Carrossier automobile

Maîtrisez les techniques de carrossier automobile.



PLAN D'ACCÈS

Circulation et stationnement

Des places de stationnement sont disponibles près de nos locaux.
En voiture : via l'autoroute A86 ou nationale N186

Itinéraire en transport en commun

- **RER A :** station Nanterre-Préfecture, puis environ 8 minutes à pied.
- **Bus 163 :** arrêt Arras, situé à quelques mètres du centre de formation.

AUTO PRO FORMATION

AUTO PRO FORMATION
18 rue d'Arras
92000 Nanterre

Contactez-nous :

contactautoproformation@gmail.com

