# CQP EMPLOYE RESTAURATION RAPIDE

*Mis à jour le 16 septembre 2026*

## Conditions d'entrée et prérequis

Mobilité exigée.
Sérieuse motivation pour le secteur de la restauration.
Bonne résistance physique.
Maîtrise minimale du français.

## Niveau d'entrée

Sans diplôme

## Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

## Public visé

Demandeurs d'emploi.

## Rythme

Temps plein

## Durée en centre

300 heures

## Durée en entreprise

175 heures

## Validation

Le parcours CQP est sanctionné par une validation devant une commission suite à l'envoi de livret d'évaluation en centre et en entreprise.
L'obtention d'un Certificat de Qualification Professionnelle « Employé de Restauration Rapide », de la branche professionnelle des espaces et de loisirs d'attractions et culturels – SNELAC (Nigloland).

## Certification

Oui

## Modalités d'évaluation

Le parcours CQP est sanctionné

## Objectifs professionnels

**Objectifs de la formation :**
Une remise à niveau globale pour chaque participant sur les techniques professionnelles et les savoirs transversaux exigées aux postes de travail d'Aide de cuisine et de Serveur de base.
La possibilité de faire valoir ces acquisitions pour intégrer un parcours ultérieur de formation ou de validation notamment pour :
le CAP Cuisine
le CAP Commercialisation et Services en Hôtel Café Restaurant.
L'insertion professionnelle et l'autonomisation du stagiaire dans sa vie professionnelle.

**Objectifs pédagogiques :**
L'obtention d'un Certificat de Qualification Professionnelle « Employé de Restauration Rapide », de la branche professionnelle desespaces et de loisirs d'attractions et culturels – SNELAC (Nigloland).

## Contenu

Contenu :
Accueil et information des visiteurs sur un parc de loisirs, d'attractions ou culturel.
Préparation du poste de travail et du point de vente.
Réalisation de préparations chaudes et froides en grande quantité.
Distribution des produits et plats préparés.
Fermeture du point de vente.
Application des règles d'hygiène alimentaire et de sécurité des biens et des personnes.
Adoption d'un comportement écoresponsable au travail.

## Modalités pédagogiques

Alternance de périodes de formation en centre et en entreprise
Séances professionnelles
Alternance d'apports théoriques et pratiques
Evaluations en cours de formation en lien avec le référentiel

## Profil des intervenants

Enseignants certifiés de l'Education Nationale
Formateurs(trices) professionnel(le)s
Professionnel(le)s du secteur

## Possibilité d'aménagement du parcours

Non

## Méthodes pédagogiques

Séances professionnelles.
Alternance d'apports théoriques et pratiques.

# CQP EMPLOYE RESTAURATION RAPIDE

par une validation devant une commission suite à l'envoi de livret d'évaluation en centre et en entreprise.
L'obtention d'un Certificat de Qualification Professionnelle « Employé de Restauration Rapide », de la branche professionnelle des espaces et de loisirs d'attractions et culturels – SNELAC (Nigloland).

## Modalités de suivi

Suivi assuré par les coordonnateurs pédagogiques, les assistants de formation et les formateurs.
Positionnement initial.
Livret de suivi pédagogique et livret de formation du stagiaire.
Entretiens individuels périodiques et points collectifs réguliers.

## Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

## Nombre de participants

10 participants

## Entrée-sortie permanente

Non

## Codes réglementaires

- Code RNCP : 40407
- Formacode : 42725
- Code ROME : G1603

Evaluation en cours de formation en lien avec le référentiel.

## Moyens pédagogiques

Plateaux techniques
Ordinateurs
Centre de ressources – Espace numérique de travail

## Durée

Volume global : 475h **Heures d'enseignement : 300h**
**Heures en entreprise : 175h**
**Volume horaire par semaine : 35h**

## Délais et modalités d'accès

**Entrée aux dates indiquées de la formation**

## Financements possibles

**TARIF**
**Parcours complet : 5360 € / personne**

**MODALITES DE FINANCEMENT**
**Financement Région Grand Est et FSE**
**proposition tarifaire sur demande**

## Poursuite de parcours

**EQUIVALENCES et PASSERELLES :**
**Non concerné**

**SUITE DE PARCOURS :**
**La possibilité de faire valoir ces acquisitions pour intégrer un parcours ultérieur de formation ou de validation notamment pour :**
**le CAP Cuisine**
**Le CAP Commercialisation et Services en Hôtel Café Restaurant.**

**DÉBOUCHÉS :**
**L'insertion professionnelle et l'autonomisation du stagiaire dans sa vie professionnelle.**

## Référent handicap

**Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Nos référent(e)s handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation**

**CONTACT RÉFÉRENTS HANDICAP ET MOBILITÉ**

**Référent(e) handicap : referent.handicap@gretasudchampagne.com**
**Référent(e) mobilité : referent.mobilite@gretasudchampagne.com**

# CQP EMPLOYE RESTAURATION RAPIDE

## Réseau


- GRETA Sud Champagne
- 12, avenue des Lombards
  10000 Troyes
- contact@gretasudchampagne.com
- 03 25 71 23 80
- www.gretasudchampagne.com
- SIRET : 191 000 256 000 39
- Numéro d'activité : 21 10 P000 310 (Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat)