

Agent polyvalent de restauration

RNCP1149 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Sigle	CAP — Certificat d'aptitude professionnelle
Code(s) NSF	221
Code(s) ROME	G1603, G1803
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2021

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE · SIRET : 11004301500012

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le titulaire de ce CAP assure la préparation des repas dans les établissements de restauration rapide, la vente à emporter, la livraison à domicile et la restauration collective. - En production : il prépare, assemble et met en valeur des mets simples, en respectant les consignes et la réglementation relatives à l'hygiène et à la sécurité.

- En service : il réalise la mise en place des espaces de distribution et de vente ainsi que leur réapprovisionnement au cours du service. Il entretient les locaux et nettoie les matériels et la vaisselle.
- En commerce : il conseille le client et lui présente des produits prêts à consommer sur place ou à emporter. Il procède éventuellement à l'encaissement des prestations.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Les compétences acquises par le titulaire du diplôme sont celles décrites dans l'ensemble des blocs de compétences.

Blocs de compétences

RNCP1149BC01 — Production de préparations froides et de préparations chaudes

LISTE DE COMPÉTENCES

Rechercher l'information technique

Décoder l'information technique

Organiser son travail

S'adapter à une nouvelle organisation

Réceptionner, entreposer les denrées et matériels

Sortir, contrôler les produits et les matériels avant leur utilisation

Préparer les denrées en vue d'une préparation culinaire

Conduire des techniques culinaires

Conditionner des produits alimentaires et assurer les traitements de refroidissement rapide

Contribuer à la qualité des productions culinaires

Se situer dans l'organisation de l'entreprise ou de l'établissement

RNCP1149BC02 — Mise en place de la distribution et service au client

LISTE DE COMPÉTENCES

Rechercher l'information technique
Décoder l'information technique
Organiser son travail
S'adapter à une nouvelle organisation
Préparer la distribution, la vente des préparations alimentaires et assurer leur distribution
Encaisser les prestations
Contribuer à la qualité du service
Participer à la mise en valeur de l'image de l'entreprise, de l'établissement
Accueillir, informer, conseiller et servir le client
Se situer dans l'organisation de l'entreprise ou de l'établissement

RNCP1149BC03 — Entretien des locaux, des matériels, des équipements

LISTE DE COMPÉTENCES

Rechercher l'information technique
Décoder l'information technique
Organiser son travail
S'adapter à une nouvelle organisation
Exécuter des tâches d'entretien et de remise en état des locaux, du matériel et des équipements
Contribuer à la qualité du service
Participer à la mise en valeur de l'image de l'entreprise, de l'établissement
Se situer dans l'organisation de l'entreprise ou de l'établissement

RNCP1149BC04 — Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique

LISTE DE COMPÉTENCES

Français
Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer
Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire
Devenir un lecteur compétent et critique
Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle.
Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique
Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures
Repérer la situation étudiée dans le temps et dans l'espace
Relever, classer et hiérarchiser les informations contenues dans un document selon des critères donnés
Acquérir une démarche citoyenne à partir de son environnement quotidien

RNCP1149BC05 — Éducation physique et sportive

LISTE DE COMPÉTENCES

Réaliser une performance motrice maximale
Se déplacer en s'adaptant à des environnements variés et incertains
Réaliser une prestation corporelle à visée artistique ou acrobatique
Conduire et maîtriser un affrontement individuel ou collectif
Respecter les règles de vie collective et assumer les différents rôles liés à l'activité

RNCP1149BC06 — Bloc de compétences N° 6 fiche RNCP n° 1149- Mathématiques-Sciences physiques et chimiques

LISTE DE COMPÉTENCES

- Rechercher, extraire et organiser l'information.
- Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité.
- Expérimenter.
- Critiquer un résultat, argumenter.
- Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit.

RNCP1149BC07 — Bloc de compétences N° 7 fiche RNCP n° 1149- UF langue vivante

LISTE DE COMPÉTENCES

Compétences de niveau A2 du CECRL

S'exprimer oralement en continu

Interagir en langue étrangère

Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère

Arts appliqués et cultures artistiques

- Utiliser des moyens d'expression, des techniques et des méthodes élémentaires impliqués dans toute démarche artistique

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

restauration collective, restauration rapide, vente à emporter de repas,

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

employé de restauration, employé polyvalent de restauration, serveur, agent de préparation, commis, hôte de table

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

A compléter (Reprise)

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Élevée (4/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 3 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Intensité d'embauche, Conditions de travail contraignantes, Non-attractivité salariale
Salaire médian (mensuel)	1 610 €
Familles professionnelles (FAP)	S1X20 — Aides de cuisine et employés polyvalents de la restauration · tension 3/5 (Modérée) S1X40 — Cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée) S2X61 — Serveurs de cafés restaurants · tension 4/5 (Élevée) S2X80 — Agents de maîtrise de la restauration · tension 5/5 (Très élevée) S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	250 120
Jugés difficiles à recruter	43 %
Emplois saisonniers	51 %
Familles professionnelles (FAP)	S1X20 — Aides de cuisine et employés polyvalents de la restauration S1X40 — Cuisiniers S2X61 — Serveurs de cafés restaurants S2X80 — Agents de maîtrise de la restauration S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE

Le jury est présidé par un conseiller de l'enseignement technologique choisi parmi les personnes qualifiées de la profession. Il est composé à parts égales : - d'enseignants des établissements scolaires publics, privés sous contrat et des centres de formation d'apprentis ;

- de professionnels choisis en nombre égal parmi les employeurs et les salariés après consultation des organisations représentatives.

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE

idem

ACCESSIBLE EN OUTRE-MER

Nouvelle-Calédonie

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 31/08/2021

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP35317

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

CNDP ONISEP

Légifrance pour les textes réglementaires

<http://www.onisep.fr>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/1149/>

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	18
Montant total engagé	8 940 €
Coût moyen par dossier	497 €
Durée moyenne	15 h
Période	05/2021 – 08/2021
France compétences	100 %
Reste à charge titulaire	0 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.