

# Métiers de la restauration et de l'hôtellerie

RNCP1184 · RNCP · Publiée

## L'essentiel

|                         |                                        |
|-------------------------|----------------------------------------|
| Niveau de qualification | Niveau 3                               |
| Sigle                   | BEP — Brevet d'études professionnelles |
| Code(s) NSF             | 334                                    |
| Code(s) ROME            | G1501, G1605, G1703                    |
| Type d'enregistrement   | Enregistrement de droit                |

## Certificateur(s)

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE

## Résumé de la certification

### OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

### ACTIVITÉS VISÉES

Le titulaire de ce BEP a acquis une compétence dans les domaines de la restauration et de l'hôtellerie : - en production culinaire : il gère l'approvisionnement en produits, confectionne les plats et présente les mets sur des plats ou des assiettes.

- en production de service : il peut travailler au service de la table ou à l'entretien des chambres.

Il peut aussi participer à la réception en gérant les réservations, l'accueil et la caisse.

### COMPÉTENCES ATTESTÉES

.

## Secteur d'activité et type d'emploi

### SECTEURS D'ACTIVITÉS

Restaurants, restauration collective, hôtels, résidences hôtelières, établissements d'hébergement para-hôtelières (maisons de retraite, centres de loisirs...).

### TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

commis de cuisine ou de restaurant, employé de réception, femme ou valet de chambre

### RÈGLEMENTATIONS 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) | Modérée (3/5)<br>Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 3 à 4 sur 5. |
| Facteurs principaux                 | Intensité d'embauche, Conditions de travail contraignantes, Non-attractivité salariale                 |

|                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Salaire médian (mensuel)</b>          | 1 610 €                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Familles professionnelles (FAP)</b>   | S1X20 — Aides de cuisine et employés polyvalents de la restauration · tension 3/5 (Modérée)<br>S2X60 — Employés de l'hôtellerie · tension 4/5 (Élevée)<br>S2X81 — Agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la gestion des structures de loisirs · tension 3/5 (Modérée)<br>S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration · tension 4/5 (Élevée) |
| <b>Projets de recrutement (BMO 2026)</b> | 155 226                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Jugés difficiles à recruter</b>       | 39 %                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Emplois saisonniers</b>               | 50 %                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Familles professionnelles (FAP)</b>   | S1X20 — Aides de cuisine et employés polyvalents de la restauration<br>S2X60 — Employés de l'hôtellerie<br>S2X81 — Agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la gestion des structures de loisirs<br>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 inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité. Il est composé d'enseignants et de membres de la profession intéressée par le diplôme.

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

idem

### ACCESSIBLE EN OUTRE-MER

Nouvelle-Calédonie

## Liens avec d'autres certifications

### NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP12803

## Pour plus d'informations

### LIEN VERS LE DESCRIPTIF

CNDP ONISEP

Légifrance pour les textes réglementaires

<http://www.cndp.fr>

<http://www.onisep.fr>

### Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/1184/>