

restauration à deux options : cuisine et commercialisation et services en restauration

RNCP12803 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Sigle	BEP — Brevet d'études professionnelles
Code(s) NSF	334
Formacode(s)	42752, 42776, 42746
Code(s) ROME	G1602, G1803
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/12/2021

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 BEP est opérationnel dans les activités de cuisine ou dans les activités de commercialisation et de service en restauration.

En production culinaire : il gère l'approvisionnement en produits, confectionne les plats et présente les mets sur des plats ou des assiettes.

En service : il travaille au service de la table, il peut aussi participer à la réception en gérant les réservations, l'accueil et la caisse.

Après expérience, il peut exercer:

- des fonctions de production culinaire (option cuisine)
- des fonctions d'accueil, de commercialisation et de service (option commercialisation et services en restauration)

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Le titulaire de ce BEP est opérationnel dans les activités de cuisine ou dans les activités de commercialisation et de service en restauration.

En production culinaire : il gère l'approvisionnement en produits, confectionne les plats et présente les mets sur des plats ou des assiettes.

En service : il travaille au service de la table, il peut aussi participer à la réception en gérant les réservations, l'accueil et la caisse.

Après expérience, il peut exercer:

- des fonctions de production culinaire (option cuisine)
- des fonctions d'accueil, de commercialisation et de service (option commercialisation et services en restauration)

Blocs de compétences

RNCP12803BC01 — Bloc de compétence N° 1 fiche RNCP n° 12803-Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée

LISTE DE COMPÉTENCES

Mobiliser les compétences et connaissances dans un contexte professionnel dans les domaines relevant de :

- la technologie professionnelle
- des sciences appliquées
- de la gestion appliquée

RNCP12803BC02 — Bloc de compétence N° 2 fiche RNCP n° 12803- Pratique professionnelle

LISTE DE COMPÉTENCES

Option cuisine

ORGANISER la production

MAITRISER les bases de la cuisine

CUISINER

DRESSER et DISTRIBUER les préparations

COMMUNIQUER à des fins commerciales

TRAVAILLER en équipe

RENDRE COMPTE de son travail

RECENSER les besoins

CONTRÔLER les mouvements de stock

APPLIQUER la démarche qualité

MAINTENIR la qualité globale

Option commercialisation et services en restauration

PRENDRE EN CHARGE la clientèle

ENTRETENIR des relations professionnelles

VENDRE des prestations

RÉALISER la mise en place

GÉRER le service

SERVIR des mets et des boissons

Travailler en équipe

Rendre compte de son travail

RECENSER les besoins d'approvisionnement

CONTRÔLER les mouvements de stock

APPLIQUER la démarche qualité

MAINTENIR la qualité globale

RNCP12803BC03 — Bloc de compétence N° 3 fiche RNCP n° 12803- Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique

LISTE DE COMPÉTENCES

Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique

Français

- Rentrer 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

- Repérer le thème d'étude dans le temps et dans l'espace
- Mettre en œuvre les démarches et les connaissances du programme
- Exploiter des documents pour analyser une situation historique ou géographique
- Maîtriser des outils et des méthodes

RNCP12803BC04 — Bloc de compétence N° 4 fiche RNCP n° 12803- Mathématiques et 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, simuler.
- Critiquer un résultat, argumenter.
- Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit.

RNCP12803BC05 — Bloc de compétence N° 5 fiche RNCP n° 12803- Éducation physique et sportive

LISTE DE COMPÉTENCES

Compétences de niveau 3 du référentiel de compétences attendues

- Réaliser une performance motrice maximale mesurable à une échéance donnée
- 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
- Réaliser et orienter son activité physique en vue du développement et de l'entretien de soi

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Restauration commerciale, restauration collective, entreprises connexes (agro-alimentaire, équipementiers).

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

option cuisine : cuisinier, commis de cuisine, équipier en restauration rapide ou collective.

option commercialisation et services en restauration : serveur, commis de salle, équipier en restauration rapide ou collective.

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)	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)	1 635 €
Familles professionnelles (FAP)	S1X20 — Aides de cuisine et employés polyvalents de la restauration · tension 3/5 (Modérée) S1X40 — Cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée) S1X80 — Chefs 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)	257 480
Jugés difficiles à recruter	43 %

Emplois saisonniers 51 %

Familles professionnelles (FAP)

- S1X20 — Aides de cuisine et employés polyvalents de la restauration
- S1X40 — Cuisiniers
- S1X80 — Chefs 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 continue, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

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 — CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE

idem

ACCESSIBLE EN OUTRE-MER

Nouvelle-Calédonie, Polynésie française

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 31/12/2021

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP1184

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/12803/>