

CQP Employé(e) technique de restauration

RNCP13397 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Sans niveau – le positionnement dans le cadre de national des certifications professionnelles est non déterminé
Code(s) NSF	334w
Formacode(s)	42746
Code(s) ROME	G1603
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Convention collective	3225 — Personnel des entreprises de restauration de collectivités
Date d'échéance	25/11/2014

Certificateur(s)

Commission paritaire nationale de l'emploi de l'industrie hôtelière (CPNE/IH) - Adefih

<http://www.adejih.org>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

L'employé(e) technique de restauration exerce dans des entreprises de restauration de collectivité. Les prestations sont distribuées en libre service ou en service assisté. Le convive peut consommer son repas sur place ou l'emporter. Les établissements peuvent servir des prestations à tout moment de la journée voire de la nuit.

Le métier s'articule autour des activités suivantes :

- participe à l'élaboration des préparations froides en respectant les règles d'hygiène
- participe au briefing de production et de service
- organise sa production et l'intègre dans celle de l'équipe
- dresse les assiettes, les plats
- tient une caisse au moment du service
- réalise des opérations de nettoyage propres à l'activité
- accueille le convive

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Le CQP employé(e) technique de restauration atteste de capacités techniques :

- préparer les produits de base en respectant leur mode de production, de conservation et les règles d'hygiène et de sécurité
- organiser son poste de travail
- connaître et appliquer les procédures de tarification

commerciales :

- participer à la promotion du produit
- réorganiser l'aire de vente
- valoriser les produits,

relationnelles et comportementales :

- s'intégrer au sein d'une équipe
- accueillir et communiquer avec l'équipe et les convives
- participer à la garantie d'une prestation de qualité tout au long du service

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

L'activité s'exerce dans des entreprises de restauration de collectivité (scolaire, santé, entreprise) Les dimanches et jours fériés peuvent être ouverts

L'employé(e) technique de restauration peut avoir à travailler la nuit

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Employé(e) technique de restauration

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)	1 502 €
Familles professionnelles (FAP)	S1X20 — Aides de cuisine et employés polyvalents de la restauration · tension 3/5 (Modérée) S1X40 — Cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	148 551
Jugés difficiles à recruter	43 %
Emplois saisonniers	42 %
Familles professionnelles (FAP)	S1X20 — Aides de cuisine et employés polyvalents de la restauration S1X40 — Cuisiniers

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, VAE

Professionnels de la Branche d'activité mandatés par une organisation professionnelle ou un syndicat de salarié.
Minimum 4 personnes (jury paritaire)

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	25/11/2014
-------------------------------------	------------

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP6039

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP31326

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

info@adefih.org

<http://www.adefih.org>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/13397/>