

CQP Employé(e) qualifié(e) de restauration

RNCP13609 · 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
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) qualifié(e) 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.

L'employé(e) qualifié(e) de restauration :

- assure la production des préparations froides
- participe à la production des préparations chaudes
- manage et anime son équipe
- contribue à l'accueil et à la satisfaction des convives

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Les capacités attestées par le CQP employé qualifié de restauration, sont techniques, commerciales et relationnelles.

Les capacités techniques :

- préparer les produits de base en respectant leur mode de production et de conservation
- respecter les règles d'hygiène et de sécurité
- appliquer et faire appliquer les règles de sécurité alimentaires
- planifier la production froide
- adapter le planning de production et l'expliquer
- appliquer le protocole de nettoyage
- identifier les risques et mettre en place les mesures préventives
- organiser les postes de travail en fin de service
- valoriser les produits restants

Les capacités commerciales :

- proposer des prestations adaptées
- proposer un repas équilibré
- vendre les produits et informer les convives

Les capacités relationnelles :

- présenter le restaurant et son environnement

- présenter l'entreprise
- transmettre les règles de base de la sécurité
- désamorcer les tensions
- manager et animer son équipe

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

L'activité s'exerce dans les entreprises de restauration collectivité dans le cadre d'un contrat de prestation de service passé avec un client (hôpital, école...) dans les filières suivantes :

- santé
- entreprises
- scolaires

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Employé(e) qualifié(e) de restauration,

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)	1 502 €
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

Professionnel de la Branche d'activité mandaté 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

RNCP6042

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP31318

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/13609/>