

Agent polyvalent de restauration

RNCP16581 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Code(s) NSF	334t
Formacode(s)	42708, 42757
Code(s) ROME	G1603, G1703
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'échéance	18/12/2023

Certificateur(s)

MINISTERE DES ARMEES · SIRET : 11009001600053

MINISTERE DES ARMEES · SIRET : 11009001600046

Partenaires habilités

1 organisme habilité, d'après la liste publiée par France compétences : 1 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
École des spécialités du commissariat des armées (ESCA)	—	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Au sein du ministère des armées, l'agent polyvalent de restauration, s'il est employé au sein d'organismes de restauration, aide en cuisine à la confection des repas, assure la distribution des repas à la rampe ou en salle, assure l'entretien des matériels et des locaux de restauration et participe à la gestion des stocks de denrées alimentaires. Il est tenu de se conformer strictement aux règles relatives à l'hygiène alimentaire et à la sécurité du travail.

S'il est employé au sein d'établissements hôteliers du ministère des armées, l'agent polyvalent de restauration assure l'accueil et le suivi en gestion de la clientèle durant le séjour. Il effectue en outre l'entretien quotidien des chambres. Il assure également la gestion d'un point de vente dans le strict respect de la réglementation financière.

L'agent polyvalent de restauration travaille en métropole, en outre-mer ou à l'étranger. L'activité s'exerce souvent en horaires décalés et parfois le week-end ou en soirée.

En outre, l'agent polyvalent de restauration doit être physiquement apte au port des charges lourdes.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Les capacités attestées :

Préparation culinaire

- effectuer les opérations préliminaires sur les denrées ainsi que le conditionnement en vue de la préparation culinaire ;
- assurer l'assemblage de mets semi-élaborés ; dresser les portions.

Distribution des repas et service en salle

- effectuer la mise en place et approvisionner les espaces de distribution ;
- assurer le service des mets ;

- dresser et desservir les tables.

Stockage et délivrance des produits

- assurer la réception, le déconditionnement et le stockage des marchandises et produits alimentaires
- assurer la sortie et la délivrance des marchandises et produits alimentaires ;
- renseigner les documents de traçabilité ;
- réaliser les inventaires.

Gestion du séjour d'hôtellerie et des points de vente

- assurer le suivi des clients et gérer les comptes clients ;
- préparer les plannings d'occupation des chambres ;
- agencer le point de vente ;
- assurer la vente en bar et en boutique : facturer, encaisser et enregistrer les ventes ; assurer l'approvisionnement du point de vente.

Blocs de compétences

RNCP16581BC01 — Accueil, suivi clientèle et service en établissement hôtelier

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Assurer le suivi des clients en respectant la réglementation, l'organisation générale de l'organisme d'hôtellerie restauration et la sécurité des systèmes d'informations

Accueillir tout type de clientèle (individuelle /groupes)

Gérer un compte client: réalisation du badge, suivi du compte sur le logiciel dédié

Apporter une réponse aux réclamations faites par les clients ou aux insatisfactions exprimées et/ou proposer des solutions.

Identifier les habitudes des différents types de clientèle

Satisfaire les attentes du client en respectant la réglementation relative à l'hôtellerie

Refaire une chambre en recouche*

Réapprovisionner les chambres en produits d'accueil, de toilettes et de dépliants.

Refaire une chambre à blanc*.

Informar la hiérarchie lors d'anomalies constatées (éclairage défectueux, fuite d'eau...).

Participer à la gestion du séjour d'hôtellerie : préparer l'arrivée et le départ du client

Mettre en application le planning d'occupation des chambres

Utiliser à bon escient les plannings d'occupation des chambres afin d'appliquer le plan des chambres libres ou occupées et le temps d'occupation prévu

Proposer les chambres libres aux nouveaux clients

Effectuer une réservation de chambre sur le logiciel dédié, dans le respect des règles de sécurité informatique

Suivre le planning d'occupation des chambres afin de différencier les chambres à faire à blanc ou en recouche.

Gérer le service des clefs.

Modalités d'évaluation

:

- Etude du livret d'expérience professionnelle
- Entretien avec le jury
- Mise en situation réelle d'accueil et de suivi de clients dans une structure hôtelière

RNCP16581BC02 — Gestion d'un point de vente

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Agencer le point de vente (exposition des produits en vitrine ou en surface de vente) en utilisant le matériel adéquat à bon escient

Nettoyer les espaces de ventes et de consommation.

Mettre en valeur les marchandises.

Décorer les vitrines et les points de vente

Etiqueter, mettre sur rayon des produits en boutique et en libre-service.

Agencer les espaces de vente

Assurer le rangement de l'espace de vente tout au long de la journée

Effectuer la prise de service (en début de service)

Effectuer une remise de service (transfert de responsabilité et des opérations à suivre)

Tenir une caisse et assurer les ventes au bar et en boutique dans le strict respect de la réglementation financière des points de vente et du périmètre de compétence et de responsabilité de chacun.

Vendre les boissons au bar et les marchandises en boutique.

Renseigner les clients sur les produits disponibles

Facturer les achats des clients à l'aide d'une caisse enregistreuse ou du progiciel dans le respect le plus strict des règles de gestion de caisse

Encaisser un achat selon les divers modes de règlements (débiteurs, monétique, chèques, cartes bancaires, liquide) en utilisant les terminaux de point de vente.

Effectuer le contrôle de l'avance ou de la caisse d'un point de vente.

Recenser les besoins d'approvisionnement d'un point de vente.

Effectuer la prise de service (en début de service)

Effectuer une remise de service (transfert de responsabilité et des opérations à suivre)

Préparer les prélèvements, arrêter la caisse et remettre le fond de caisse.

Transférer les éléments chiffrés au comptable.

Modalités d'évaluation

:

- Etude du livret de l'expérience professionnelle
- Entretien avec le jury
- Mise en situation professionnelle reconstituée

RNCP16581BC03 — Distribution des repas et service en salle

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Mettre en place des espaces de distribution dans le respect des règles HSCT*

Moduler son activité selon les différents modes de distribution et l'organisation générale de l'organisme d'hôtellerie restauration

Mettre en service les matériels adéquats qui assurent la conservation des préparations alimentaires pendant le service et le maintien au chaud des assiettes

Organiser les espaces de distribution et de consommation

Maintenir la propreté des espaces de distribution et de consommation

Dresser les préparations froides et chaudes en vue de leur distribution

Approvisionner et réapprovisionner les espaces de distribution.

Assurer la conservation des préparations froides pendant le service dans le respect des règles relatives HACCP*

Maintenir en température les préparations chaudes

Distribuer les repas en fonction des différents modes de distribution et les préparations froides et chaudes

Réaliser des grillades et des fritures minutes

Effectuer les prélèvements des plats témoins

Participer à la gestion des restes suivant les règles relatives au tri et à l'évacuation des déchets.

Assurer un service en self-service, snack-bar, salle à manger

Modalités d'évaluation

:

- Etude du livret de l'expérience professionnelle
- Entretien avec le jury
- Mise en situation professionnelle : intégration réelle dans un service de restauration en tant qu'agent polyvalent, dans le secteur de la distribution

RNCP16581BC04 — Entretien des matériels et des locaux

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Entretenir les locaux (sols, murs, plafonds, surfaces vitrées) dans le respect des règles HACCP* et HSCT*.

Stocker les produits d'entretien et produits dangereux conformément aux procédures de sécurité en vigueur

Préparer les matériels et les produits nécessaires aux opérations de nettoyage

Nettoyer les appareils utilisés pour le stockage, la production et la distribution alimentaire
Décontaminer et/ou désinfecter les sols manuellement ou mécaniquement.
Assurer le tri et le lavage manuel et mécanisé de la vaisselle et des ustensiles de cuisine
Assurer l'évacuation des déchets selon les règles relatives au tri et leur évacuation
Signaler toute anomalie en matière du respect des normes HACCP* et des règles HSCT*
Modalités d'évaluation

:

- Etude du livret d'expérience professionnelle
- Entretien avec le jury
- Mise en situation professionnelle reconstituée

RNCP16581BC05 — Préparation culinaire

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Préparer les denrées en vue d'une préparation culinaire dans le respect de la réglementation HACCP*,

Utiliser à bon escient les matériels relatifs à la transformation des denrées,

Mettre en application les normes HSCT* :

Déconditionner des denrées conservées en respectant les règles relatives au tri et à l'évacuation des déchets :

Prélever des plats témoins

Assembler les différents mets dans le respect des règles HACCP*

Utiliser à bon escient les différents types de matériels nécessaire à l'assemblage

Appliquer la réglementation relative à la sécurité du travail afin d'éviter les accidents corporels

Respecter les consignes de présentation (disposition, proportion, éléments décoratifs)

Utiliser les matériels relatifs à la transformation des denrées

Préparer une base de préparation culinaire ou une sauce à partir de produits semi-élaborés ou prêts à l'emploi

Assembler des produits semi-élaborés ou prêts à l'emploi

Dresser des portions individuelles, des multi portions avant cuisson ou prêtes au service, en respectant les règles relatives au tri et à l'évacuation des déchets

Modalités d'évaluation

:

- Etude du livret d'expérience professionnelle
- Entretien avec le jury
- Mise en situation professionnelle : intégration réelle dans un service de restauration en tant qu'agent polyvalent dans le secteur de la production

RNCP16581BC06 — Gestion des stocks de denrées alimentaires

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Réceptionner et entreposer les marchandises et produits alimentaires

Mettre en application les règles relatives à l'hygiène alimentaire

Utiliser les matériels de manutention selon les consignes HSCT*

Contrôler qualitativement et quantitativement les produits alimentaires et les marchandises à la réception

Renseigner les documents relatifs à la livraison

Participer aux opérations d'inventaire.

Rationaliser l'espace de stockage

Acheminer les produits réceptionnés vers les zones de stockage spécifiques ou d'utilisation

Déconditionner et décartonner les produits en vue du stockage

Répartir les produits dans les zones de stockage adéquates ou selon le plan de réserve

Stocker les produits dangereux dans le respect de la réglementation afférente

Respecter les critères de stockage des produits et date limite (DLC DDM*)

Participer aux opérations d'inventaire

Délivrer les marchandises, les produits alimentaires et les matériels

Vérifier l'état de fonctionnement et de propreté des matériels de manutention

Utiliser les matériels de manutention selon les consignes HSCT*

Délivrer les volumes et quantités demandés par le service de restauration.

Réaliser la sortie des produits demandés en appliquant les règles de rotation des stocks (FIFO* ou PEPS*)
 Vérifier la conformité des produits et leur état
 Renseigner correctement les documents de traçabilité
 Eliminer les produits non conformes en suivant les règles relatives au tri et à l'évacuation des déchets
 Livrer les produits demandés
 Participer aux opérations d'inventaire.
 Rendre compte de toute anomalie constatée.
 Modalités d'évaluation

:

- Etude du livret d'expérience professionnelle
- Entretien avec le jury
- Mise en situation professionnelle reconstituée

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Au sein du ministère des armées, l'agent polyvalent de restauration exerce son activité au sein de structures de restauration de d'hébergement des escadrons et des régiments, des cercles et des foyers, des bases aériennes, navales, ou aéronavales

Dans le secteur civil, l'agent polyvalent de restauration exerce son activité au sein de restaurants des établissements scolaires et universitaires, de restaurants administratifs, des établissements hospitaliers ou au sein de restaurants d'entreprise, de structures de restauration traditionnelle ou de restauration rapide ou de cafétérias,...

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Préparation culinaire, distribution des repas et service en salle, stockage et délivrance des produits, gestion de points de vente en restauration et hôtellerie

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

L'obtention du statut militaire, sous réserve des conditions de recrutement en vigueur, est exigée pour exercer cet emploi au sein du ministère des armées.

L'activité est soumise au respect de la réglementation relative aux règles sanitaires, aux conditions d'hygiène et à la sécurité alimentaire applicable à la restauration collective.

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)	1 618 €
Familles professionnelles (FAP)	S1X20 — Aides de cuisine et employés polyvalents de la restauration · tension 3/5 (Modérée) S1X40 — Cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée) S2X60 — Employés de l'hôtellerie · tension 4/5 (Élevée) S2X81 — Agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la gestion des structures de loisirs · tension 3/5 (Modérée) S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	206 701
Jugés difficiles à recruter	43 %

Emplois saisonniers	50 %
Familles professionnelles (FAP)	S1X20 — Aides de cuisine et employés polyvalents de la restauration S1X40 — Cuisiniers S2X60 — Employés de l'hôtellerie S2X81 — Agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la gestion des structures de loisirs S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

Président : le directeur de l'école ou son représentant assisté de 5 membres :

- Le directeur de l'enseignement ou son représentant
- Le chef du département
- Le responsable de la formation
- L'instructeur principal du cours
- Le responsable « matières » concerné

COMPOSITION DU JURY — VAE

Président : le directeur de l'école ou son représentant assisté de 4 membres :

- Un représentant « employeur »
- Un titulaire de la certification
- Le responsable de la formation
- Un instructeur

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	18/12/2023
-------------------------------------	------------

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP40189

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/16581/>

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	58
Montant total engagé	43 028 €
Coût moyen par dossier	742 €
Durée moyenne	13 h
Période	07/2020 – 12/2021

France compétences	99 %
Entreprise	1 %
Régions	0 %

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