

CQP Plongeur, officier de cuisine

RNCP17677 · 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	334
Code(s) ROME	G1605
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Convention collective	3292 — Hôtels, cafés, restaurants (HCR)
Date d'échéance	09/12/2015

Certificateur(s)

OPCA Fafih - service certification

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Dans un établissement de restauration, le plongeur est chargé d'assurer le nettoyage de la vaisselle et des couverts utilisés lors du service, ainsi que tout le matériel utilisé en cuisine (casseroles, marmites, fours, batteurs...). Il assure également le nettoyage des locaux de cuisine et annexes (carrelages et sols, tables de travail, écoulements ...) et le débarrassage des poubelles et ordures.

Il peut éventuellement aider la cuisine dans des petites préparations ou la mise en place.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Il :

- Réceptionne et stocke des denrées alimentaires et des produits lessiviels dans le strict respect des règles d'hygiène propres à la restauration
- Lave à la main ou à la machine, la vaisselle, les équipements et le matériel de cuisine
- Entretient le poste de travail et les locaux de cuisine et annexes
- Réalise les opérations préliminaires à la fabrication des plats

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le secteur comprend plus de 196 000 établissements (restaurants, brasseries, cafés, hôtels, débits de boissons, restauration collective, cafétérias, casinos) dont la majorité est tournée vers une activité de restauration.

360 000 salariés assurent ces prestations. Le métier de plongeur y est très représenté puisqu'on estime à près de 150 000 le nombre de personnes qui l'exercent aujourd'hui en France.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

plongeur/plongeuse en restauration
aide de cuisine

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)	Modérée (3/5)
Facteurs principaux	Intensité d'embauche, Conditions de travail contraignantes, Non-attractivité salariale
Salaire médian (mensuel)	1 400 €
Familles professionnelles (FAP)	S1X20 — Aides de cuisine et employés polyvalents de la restauration · tension 3/5 (Modérée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	97 076
Jugés difficiles à recruter	36 %
Emplois saisonniers	40 %
Familles professionnelles (FAP)	S1X20 — Aides de cuisine et employés polyvalents de la restauration

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

Au minimum 4 personnes

50% représentants salariés

50% représentants employeurs

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	09/12/2015
-------------------------------------	------------

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP31333

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

Fafih - service certification

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/17677/>