

CQP Employé(e) de restauration rapide

RNCP27860 · 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	334t
Code(s) ROME	G1603
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Convention collective	3275 — Espaces, de loisirs, d'attractions et culturels
Date d'échéance	03/03/2020

Certificateur(s)

SYND NAT ESPACE LOISIRS ATTRACTIONS CULT · SIRET : 39455232700063

Commission paritaire nationale de l'emploi et de la formation professionnelle des espaces de loisirs, d'attractions et culturels (CPNEFP) - Syndicat national des espaces de loisirs, d'attractions et culturels (SNELAC)

<http://www.snelac.com>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

L'employé (e) de Restauration rapide exerce son emploi au sein de points de restauration dite « rapide » (cafétéria, kiosque, self-service, sandwicherie...) dans un parc de loisirs, parc à thème, d'attractions ou culturel.

Il prépare, en respectant scrupuleusement les fiches techniques, des mets simples froids ou chauds, essentiellement par assemblage. Compte tenu de la taille des parcs et de leur fréquentation, les quantités à préparer sont souvent très importantes.

Ce professionnel assure les activités suivantes :

- Accueil et information des visiteurs sur un parc de loisirs, d'attractions ou culturel.
- Préparation du poste de travail et du point de vente.
- Réalisation de préparations chaudes et froides en grande quantité.
- Distribution des produits et plats préparés.
- Fermeture du point de vente.
- Application des règles d'hygiène alimentaire et de sécurité des biens et des personnes.
- Adoption d'un comportement écoresponsable au travail.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

L'employé de restauration rapide est capable de :

- Assurer la réception de tous les publics en entreprise de loisirs.
- Informer les visiteurs sur l'offre proposée dans la structure et sur l'offre touristique locale.
- Prendre les mesures nécessaires pour que les lieux soient conformes aux critères de qualité de l'entreprise.
- Répondre aux questions simples des visiteurs anglophones.
- Préparer son point de vente et son poste de travail.
- Gérer le stock de matières premières nécessaires au service.
- Organiser son poste de travail et prévoir l'approvisionnement.
- Préparer des sandwichs froids ou chauds, des salades.

- Remettre ou maintenir en température des produits ou des plats.
- Préparer des desserts.
- Préparer et servir des boissons chaudes ou froides.
- Prendre une commande, servir les clients et encaisser.
- Vendre et proposer des ventes additionnelles.
- Remettre le point de vente à l'état initial.
- Détecter les anomalies dans le fonctionnement des équipements.
- Procéder au retrait des produits inutilisables.
- Appliquer les règles d'hygiène en restauration.
- Appliquer les consignes de l'entreprise en termes de développement durable.

Blocs de compétences

RNCP27860BC01 — Adoption d'un comportement écoresponsable au travail.

LISTE DE COMPÉTENCES

Compétences évaluées :

- Appliquer les consignes de l'entreprise en termes de développement durable (tri et recyclage des déchets, économie d'énergie...

Modalités d'évaluation :

Le candidat est évalué par une observation en continu réalisée sur le poste de travail, conjointement par un formateur et son tuteur, à l'aide des grilles d'évaluation contenues dans le livret de suivi. Le formateur et le tuteur émettent un avis sur l'acquisition ou non des compétences observées.

RNCP27860BC02 — Fermeture du point de vente

LISTE DE COMPÉTENCES

Compétences évaluées :

- Remettre le point de vente en l'état initial : Nettoyer l'espace de vente, Ranger les rayons, Stocker ou jeter les produits en appliquant les règles d'hygiène imposées par l'entreprise.
- Compléter les documents mis à disposition par l'entreprise pour la fermeture du point de vente.

Modalités d'évaluation :

Le candidat est évalué par une observation en continu réalisée sur le poste de travail, conjointement par un formateur et son tuteur, à l'aide des grilles d'évaluation contenues dans le livret de suivi. Le formateur et le tuteur émettent un avis sur l'acquisition ou non des compétences observées.

RNCP27860BC03 — Distribution des produits et des plats préparés.

LISTE DE COMPÉTENCES

Compétences évaluées :

- Prendre une commande.
- Vendre et servir les différentes préparations aux clients.
- Proposer des ventes additionnelles (supplémentaires ou complémentaires).
- Assurer les encaissements quel que soit le mode de paiement et éventuellement rendre la monnaie.

Modalités d'évaluation :

Le candidat est évalué par une observation en continu réalisée sur le poste de travail, conjointement par un formateur et son tuteur, à l'aide des grilles d'évaluation contenues dans le livret de suivi.

Certaines composantes (non observables sur le poste de travail) sont évaluées en centre de formation (Questionnaire, mise en situation reconstituée). Le formateur et le tuteur émettent un avis sur l'acquisition ou non des compétences observées.

RNCP27860BC04 — Application des règles d'hygiène alimentaire et de sécurité des biens et des personnes.

LISTE DE COMPÉTENCES

Compétences évaluées :

- Détecter les anomalies dans le fonctionnement des équipements (chambres froides, vitrines réfrigérées, ventilation...).
- Procéder au retrait des produits inutilisables ou hors normes.

- Prendre les mesures nécessaires afin que le poste de travail soit conforme aux normes d'hygiène imposées dans l'entreprise.

Modalités d'évaluation :

Le candidat est évalué par une observation en continu réalisée sur le poste de travail, conjointement par un formateur et son tuteur, à l'aide des grilles d'évaluation contenues dans le livret de suivi. Le formateur et le tuteur émettent un avis sur l'acquisition ou non des compétences observées.

RNCP27860BC05 — Accueil de tous types de visiteurs dans une entreprise de loisirs.

LISTE DE COMPÉTENCES

Compétences évaluées :

- Assurer la réception de tous les publics (statut, âge, nationalité, groupe, individuel...) en toute circonstance.
- Informer les visiteurs sur l'offre proposée dans la structure (restaurant, attraction, évènement...)
- Prendre les mesures nécessaires afin que les lieux soient conformes aux critères de qualité exigés par l'entreprise.
- Répondre oralement aux questions simples des visiteurs anglophones.
- Informer le public sur l'offre touristique, hôtelière et culturelle locale.

Modalités d'évaluation :

Le candidat est évalué par une observation en continu réalisée sur le poste de travail, conjointement par un formateur et son tuteur, à l'aide des grilles d'évaluation contenues dans le livret de suivi.

Certaines composantes (non observables sur le poste de travail) sont évaluées en centre de formation (Questionnaire, mise en situation reconstituée).

Le formateur et le tuteur émettent un avis sur l'acquisition ou non des compétences observées.

RNCP27860BC06 — Préparation du poste de travail et du point de vente.

LISTE DE COMPÉTENCES

Compétences évaluées :

- Gérer un stock de matières premières alimentaires : Effectuer des commandes, Réceptionner et contrôler (qualitativement et quantitativement) les produits, Stocker et déstocker les produits.
- Organiser son poste de travail en amont, prévoir et gérer l'approvisionnement du poste de production pour le service.

Modalités d'évaluation :

Le candidat est évalué par une observation en continu réalisée sur le poste de travail, conjointement par un formateur et son tuteur, à l'aide des grilles d'évaluation contenues dans le livret de suivi. Le formateur et le tuteur émettent un avis sur l'acquisition ou non des compétences observées.

RNCP27860BC07 — Réalisation de préparations chaudes ou froides en grande quantité.

LISTE DE COMPÉTENCES

Compétences évaluées :

- Préparer des sandwichs froids ou chauds.
- Préparer des salades.
- Remettre ou maintenir en température des produits ou des plats préparés.
- Préparer des desserts : crêpes, gaufres...
- Préparer des boissons chaudes et froides.

Modalités d'évaluation :

Le candidat est évalué par une observation en continu réalisée sur le poste de travail, conjointement par un formateur et son tuteur, à l'aide des grilles d'évaluation contenues dans le livret de suivi. Le formateur et le tuteur émettent un avis sur l'acquisition ou non des compétences observées.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Secteurs d'activité :

L'employé (e) de restauration rapide exerce son activité sur un point de restauration dans un espace de loisirs, d'attractions ou culturel.

La taille des entreprises est très variable de la TPE (moins de 10 salariés) à la grande entreprise (plus de 1000

salariés).

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Les emplois occupés peuvent être :

- Agent de Restauration
- Opérateur (trice) Restauration.
- Employé (e) de Restauration rapide

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, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

Jury 100% professionnel respectant la parité employeurs/ salariés.

COMPOSITION DU JURY — CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE

Idem

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	03/03/2020
-------------------------------------	------------

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

contact@snelac.com

SNELAC

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/27860/>