

Employé qualifié de restauration

RNCP31318 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Code(s) NSF	334
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	07/08/2023

Certificateur(s)

CERTIFICATIONS ET SERVICES - TOURISME HOTELLERIE RESTAURATION LOISIRS (CERTIDEV) · SIRET : 81531318400013

Commission paritaire nationale de l'emploi et de la formation professionnelle de la restauration collective (CPNEFP-RC) - CERTIDEV

Partenaires habilités

11 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 11 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
ACADEMIE FORMATION GROUPE COMPASS	80982162200028	Former et organiser l'évaluation
AGENCE NATIONALE POUR LA FORMATION PROFESSIONNELLE DES ADULTES	82422814200017	Former et organiser l'évaluation
AGENCE NATIONALE POUR LA FORMATION PROFESSIONNELLE DES ADULTES	82422814200025	Former et organiser l'évaluation
AGENCE NATIONALE POUR LA FORMATION PROFESSIONNELLE DES ADULTES	82422814200496	Former et organiser l'évaluation
ALTERNANCE NORD PAS DE CALAIS	80047636800017	Former et organiser l'évaluation
AUTEUIL OCEAN INDIEN AGEPAK MAYOTTE	51159375800010	Former et organiser l'évaluation
CENTRE REUNIONNAIS D'ENTREPRISE EDUCATIVE	79374443400010	Former et organiser l'évaluation
SODEXO EN FRANCE	31092300800117	Former et organiser l'évaluation
TKL FORMA	82431407400025	Former et organiser l'évaluation
TKL FORMA	82431407400033	Former et organiser l'évaluation

Liste complète des 11 partenaires habilités : <https://data.aktaconseil.fr/certifications/rncp31318-employe-qualifie-de-restauration/partenaires>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

L'employé qualifié 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 qualifié 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 la certification 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

Blocs de compétences

RNCP31318BC01 — Bloc1 (Bloc1) Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation

LISTE DE COMPÉTENCES

Établir un contact efficace et adapté au client

Conduire un échange avec un client en lien avec une prestation de service

Réaliser ou suivre la réalisation d'une prestation en assurant la satisfaction client

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation ou au cours d'une mise en situation, questionnaire, mise en situation reconstituée, questionnaire, dossier de validation (VAE)

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 1 de la certification Employé qualifié de restauration.

RNCP31318BC02 — Bloc 2 (Bloc 2) Traiter une réclamation client, recueillir et transmettre des informations concernant les clients

LISTE DE COMPÉTENCES

Traiter les situations difficiles en préservant la qualité de la relation client
Rechercher, traiter et transmettre les informations à la continuité du service client

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation ou au cours d'une mise en situation, questionnaire, mise en situation reconstituée, questionnaire, dossier de validation (VAE)
Remise d'une attestation de délivrance du bloc 1 de la certification Employé qualifié de restauration.

RNCP31318BC03 — Bloc 4 (Bloc 5b) Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire

LISTE DE COMPÉTENCES

Appliquer les règles de sécurité alimentaire

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation ou au cours d'une mise en situation, questionnaire, mise en situation reconstituée, questionnaire, dossier de validation (VAE)
Remise d'une attestation de délivrance du bloc de la certification Employé qualifié de restauration.

RNCP31318BC04 — Bloc 3 (Bloc 5a) Nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail

LISTE DE COMPÉTENCES

Appliquer les protocoles de nettoyage et de désinfection

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation ou au cours d'une mise en situation, questionnaire, mise en situation reconstituée, questionnaire, dossier de validation (VAE)
Remise d'une attestation de délivrance du bloc de la certification Employé qualifié de restauration.

RNCP31318BC05 — Bloc 5 (Bloc 7) Organiser le travail et superviser l'équipe

LISTE DE COMPÉTENCES

Organiser le travail de l'équipe
Superviser le travail de l'équipe
Optimiser le fonctionnement de l'équipe

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation ou au cours d'une mise en situation, questionnaire, mise en situation reconstituée, questionnaire, dossier de validation (VAE)
Remise d'une attestation de délivrance du bloc de la certification Employé qualifié de restauration.

RNCP31318BC06 — Bloc 6 (Bloc 9a) Réaliser les préparations culinaires de base froides

LISTE DE COMPÉTENCES

Travailler les produits
Transformer les produits pour des préparations froides

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation ou au cours d'une mise en situation, questionnaire, mise en situation reconstituée, questionnaire, dossier de validation (VAE)
Remise d'une attestation de délivrance du bloc de la certification Employé qualifié de restauration.

RNCP31318BC07 — Bloc 7 (Bloc 10a) Contribuer à la conception et à la supervision de la production culinaire

LISTE DE COMPÉTENCES

Préparer et réaliser les productions culinaires
Superviser et contrôler la production culinaire

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation ou au cours d'une mise en situation, questionnaire, mise en situation reconstituée, questionnaire, dossier de validation (VAE)
Remise d'une attestation de délivrance du bloc de la certification Employé qualifié de restauration.

RNCP31318BC08 — Bloc 8 (bloc17) Gérer l'encaissement

LISTE DE COMPÉTENCES

- Procéder à l'ouverture de la caisse
- Accueillir un client en caisse
- Procéder à l'encaissement des articles ou produits
- Fermer son poste de caisse

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation ou au cours d'une mise en situation, questionnaire, mise en situation reconstituée, questionnaire, dossier de validation (VAE)
Remise d'une attestation de délivrance du bloc de la certification Employé qualifié de restauration.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

La restauration collective – y compris autogérée- assure près de la moitié des repas et prestations alimentaires pris hors foyer, tous types de restaurations confondus. Cette Branche compte aujourd'hui 73 000 unités de production, dont plus de 20 000 en restauration collective concédée. Cette dernière employant plus de 100 000 salariés, dont 14 000 employés qualifiés de restauration H/F. 90% des établissements employeurs ont moins de 10 salariés.
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 qualifié 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, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

La formation est accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle. Le candidat doit être en capacité de lire et comprendre des écrits simples (fiches techniques, consignes, etc.), rédiger des informations élémentaires (transmission d'informations ou liste de produits manquants par exemple), de réaliser des opérations de calcul et de conversion simples, et de s'exprimer en français et se faire comprendre au sein d'un collectif de travail.

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, 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)

Financement en alternance (NPEC)

Niveau de prise en charge d'un contrat d'apprentissage par les OPCO, fixé par France compétences par branche professionnelle (CPNE).

Prise en charge usuelle	7 396 €
Selon la branche	6 588 € – 7 396 €
Prise en charge	Branches concernées
7 396 €	Valeur par défaut · 212 branches
6 588 €	CPNE de la branche de l'hospitalisation privée à statut commercial et du thermalisme

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	07/08/2023
-------------------------------------	------------

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP13609

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RS7334

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

www.certidev.com

CERTIDEV

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/31318/>

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	24
Parcours menés à terme	13
Taux d'achèvement	54 %

Période 11/2022 – 02/2024

Entrées et sorties — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	24
Montant total engagé	94 988 €
Coût moyen par dossier	3 958 €
Durée moyenne	101 h
Période	09/2022 – 06/2023
Entreprise	62 %
France compétences	38 %

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