

Employé technique de restauration

RNCP31326 · 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

10 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 10 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
ACADEMIE FORMATION GROUPE COMPASS	80982162200028	Former et organiser l'évaluation
ACI PERFORMANCE	47956103700017	Former et organiser l'évaluation
ASSOCIATION L'ATELIER	32375233700036	Former et organiser l'évaluation
CENTRE REUNIONNAIS D'ENTREPRISE EDUCATIVE	79374443400010	Former et organiser l'évaluation
CTRE EUROPEEN FORMATION PROFESS HOTELIER	35185807100027	Former et organiser l'évaluation
FORGECO SA	39124758200037	Former et organiser l'évaluation
JMB FORMATION	80464190000019	Former et organiser l'évaluation
SODEXO EN FRANCE	31092300800117	Former et organiser l'évaluation
STELO FORMATION	31513169800187	Former et organiser l'évaluation
STELO FORMATION	31513169800195	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

L'employé technique de restauration H/F 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 technique de restauration H/F :

- participe à l'élaboration des préparations froides
- participe au briefing de production et de service
- organise sa production et l'intègre dans celle de l'équipe
- dresse les assiettes, les plats
- tient une caisse au moment du service
- réalise des opérations de nettoyage propres à l'activité

COMPÉTENCES ATTESTÉES

La certification employé technique de restauration H/F atteste de capacités techniques :

- préparer les produits de base en respectant leur mode de production, de conservation et les règles d'hygiène et de sécurité

- appliquer les procédures de tarification

commerciales :

- participer à la promotion du produit
- réorganiser l'aire de vente
- valoriser les produits,

relationnelles et comportementales :

- s'intégrer au sein d'une équipe
- accueillir et communiquer avec l'équipe et les convives
- participer à la garantie d'une prestation de qualité tout au long du service

Blocs de compétences

RNCP31326BC01 — 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 de la certification Employé technique de restauration.

RNCP31326BC02 — Bloc 2 (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 technique de restauration.

RNCP31326BC03 — Bloc 3 (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 technique de restauration.

RNCP31326BC04 — Bloc 4 (15b) Effectuer un service en salle

LISTE DE COMPÉTENCES

- Préparer la salle et les espaces attenants
- Mettre en place les tables
- Accueillir et accompagner les clients en salle

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 technique de restauration.

RNCP31326BC05 — Bloc 5 (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 technique de restauration.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

L'activité s'exerce dans des entreprises de restauration de collectivité (scolaire, santé, entreprise,...). Les dimanches et jours fériés peuvent être ouverts.
L'employé technique de restauration H/F peut avoir à travailler la nuit.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Employé technique 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 %

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

Professionnels de la Branche d'activité mandatés par une organisation professionnelle ou un syndicat de salarié.
Minimum 4 personnes (jury national 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	6 602 € – 7 396 €
Prise en charge	Branches concernées
7 396 €	Valeur par défaut · 212 branches
6 602 €	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

RNCP13397

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP40407

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

www.certidev.com

CERTIDEV

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/31326/>

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation 18

Parcours menés à terme	9
Taux d'achèvement	50 %
Période	09/2022 – 02/2024

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	26
Montant total engagé	68 377 €
Coût moyen par dossier	2 630 €
Durée moyenne	115 h
Période	02/2020 – 06/2023
France compétences	86 %
Entreprise	13 %
Reste à charge titulaire	1 %

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