

CQP Plongeur - officier de cuisine

RNCP31333 · 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
Formacode(s)	42780
Code(s) ROME	G1605
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Convention collective	3292 — Hôtels, cafés, restaurants (HCR)
Date d'échéance	07/08/2023

Certificateur(s)

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

Commission paritaire nationale de l'emploi de l'industrie hôtelière (CPNE-IH) - CERTIDEV

<http://www.certidev.com>

Partenaires habilités

6 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 6 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
ASSOCIATION L'ATELIER	32375233700036	Former et organiser l'évaluation
CAFA FORMATION	38903568400064	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
JMB FORMATION	80464190000019	Former et organiser l'évaluation
LES 13 VENTS ECOLE INTERNATIONALE DES METIERS ET DES COMPETENCES LIMOUSIN	79964373900011	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le plongeur officier de cuisine H/F exerce son activité au sein de restaurants traditionnels et gastronomiques, de restaurants d'entreprise ou de collectivité en relation avec le personnel de cuisine (cuisinier, commis, ...) et de salle (serveurs, ...).

Il est chargé d'aider le personnel et l'établissement où il travaille à maintenir la cuisine propre en procédant au lavage

et à l'entretien des locaux, du matériel et essentiellement de la vaisselle. Le plongeur peut être amené à exécuter d'autres tâches en cuisine ou en salle. En fonction de la taille de l'établissement, il peut également être amené à organiser le travail d'une équipe.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Les compétences attestées dans le CQP Plongeur, officier de cuisine s'articulent autour de quatre grandes activités principales :

- Réception et stockage de marchandises
- Lavage
- Entretien du poste de travail et des locaux
- Réalisations préliminaires à la fabrication des plats

Blocs de compétences

RNCP31333BC01 — Bloc 1 (Bloc 3) Réceptionner et stocker des marchandises, des produits

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Réceptionner les marchandises

Contribuer à gérer les stocks

Stocker les marchandises

Modalités d'évaluation du bloc 1.

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

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 1 (Bloc 3) du CQP Plongeur, officier de cuisine H/F.

RNCP31333BC02 — Bloc 2 (Bloc 5a) Nettoyer et désinfecter les espaces, les plans de travail avec les produits et les matériels appropriés

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Appliquer les protocoles de nettoyage et de désinfection

Modalités d'évaluation du bloc 2.

Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation ou étude de cas, mise en situation réelle ou questionnement à l'oral, dossier de validation (VAE)

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 2 (Bloc 5a) du CQP Plongeur, officier de cuisine H/F.

RNCP31333BC03 — Bloc 3 (Bloc 5b) Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Appliquer les règles de sécurité alimentaire

Modalités d'évaluation du bloc 3.

Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation de travail et/ou questionnement ou quizz. Dossier de validation (VAE)

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 3 (Bloc 5b) du CQP Plongeur, officier de cuisine H/F.

RNCP31333BC04 — Bloc 4 (Bloc 9a) Réaliser les préparations culinaires de base froides

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Travailler les produits

Transformer les produits pour des préparations froides

Modalités d'évaluation du bloc 4.

Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation/mise en situation réelle ou questionnement à l'oral, dossier de validation (VAE)

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 4 (Bloc 9a) du CQP Plongeur, officier de cuisine H/F

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

L'offre de service de la restauration se caractérise par sa grande diversité et sa facilité d'accès sur l'ensemble du territoire. Elle regroupe un éventail de diverses formes de restauration : restaurants traditionnels, restauration de chaîne, brasserie, restauration à thème, cafétéria libre-service, restauration de collectivités, restauration rapide ...

Plus de 150 000 établissements dont 70 000 établissements employeurs assurent ces prestations.

90% des établissements employeurs ont moins de 10 salariés.

Ces établissements emploient 360 000 salariés dont 100 000 plongeurs, officiers de cuisine H/F.

L'activité de plongeur, officier de cuisine H/F s'exerce au sein de restaurants traditionnels et gastronomiques, de restaurants d'entreprise ou de collectivité en relation avec le personnel de cuisine (cuisinier, commis, ...) et de salle (serveurs, ...).

Elle varie selon la taille de la structure et son mode d'organisation (plonge automatisée/manuelle, ...). Elle peut s'exercer en horaires fractionnés, en soirée, les fins de semaine et jours fériés.

Le port d'une tenue professionnelle (tablier, bottes, ...) est requis.

Le métier est accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Plongeur/plongeuse en restauration H/F, Aide en cuisine H/F, Personnel polyvalent en restauration H/F ;

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

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, 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)

Base légale

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

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS
RNCP17677

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF
www.certidev.com
CERTIDEV

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/31333/>