

CQP Plongeur en restauration collective

RNCP31342 · 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	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

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le plongeur en restauration collective possède plusieurs compétences en commun avec le plongeur - Officier de cuisine. Il exerce son activité au sein de restaurants d'entreprise ou de collectivité en relation avec le personnel de cuisine (cuisinier, commis, ...).

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 métier de Plongeur en restauration collective s'articule autour de 3 grandes activités principales :

- Réception et stockage des marchandises, des produits
- Lavage
- Entretien du poste de travail et des locaux

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Le CQP Plongeur en restauration collective H/F atteste des compétences suivantes :

- Réceptionner et stocker des marchandises, des produits
- Nettoyer et désinfecter les espaces, et les plans de travail
- Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire

Blocs de compétences

RNCP31342BC01 — 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 : par la voie de la formation, observation en situation ou au cours d'une mise en situation, questionnement, mise en situation reconstituée, questionnement, étude de cas, par la voie de la VAE, dossier de validation

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 1 (Bloc 3) du CQP Plongeur en restauration collective H/F.

RNCP31342BC02 — Bloc 2 (Bloc 5a) Nettoyer et désinfecter les espaces, et les plans de travail

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Appliquer les protocoles de nettoyage et de désinfection

Modalités d'évaluation du bloc 2.

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

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 2 (Bloc 5a) du CQP Plongeur en restauration collective H/F.

RNCP31342BC03 — 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 : par la voie de la formation, observation en situation de travail et/ou questionnement ou quizz, par la voie de la VAE, dossier de validation

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 3 (Bloc 5b) du CQP Plongeur en restauration collective H/F.

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 en restauration collective.

90% des établissements employeurs ont moins de 10 salariés.

L'activité de Plongeur en restauration collective H/F s'exerce au sein de restaurants de collectivité ou de cuisine centrale en relation avec le personnel de cuisine (cuisinier, commis, ...).

Elle varie selon la taille de la structure et son mode d'organisation (plonge automatisée ...). 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

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

Professionnels de la Branche d'activité mandatés par une organisation professionnelle ou un syndicat de salarié
Minimum 4 personnes (jury paritaire)

Base légale

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

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

www.certidev.com

CERTIDEV

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/31342/>