

CQP Employé polycompétent de restauration

RNCP31411 · 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
Formacode(s)	42746
Code(s) ROME	G1603
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Convention collective	3297 — Chaînes de cafétéria et assimilés
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 commerciale libre-service (CPNEFP-RCLS) - CERTIDEV

Partenaires habilités

25 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 25 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
AFC GROUPE	52344837100030	Former et organiser l'évaluation
ALMEA FORMATIONS INTERPRO	50923283100024	Former et organiser l'évaluation
ALMEA FORMATIONS INTERPRO	50923283100040	Former et organiser l'évaluation
ALMEA FORMATIONS INTERPRO	50923283100057	Former et organiser l'évaluation
AREAS SERVICES	82198087700020	Former et organiser l'évaluation
ASSOCIATION DE GESTION ET DE PROMOTION DE CENTRES DE FORMATIONS INTERPROFESSIONNELLES EN ALTERNANCE	50923283100016	Former et organiser l'évaluation
ASSOCIATION L'ATELIER	32375233700036	Former et organiser l'évaluation
AVALYS	78875059400020	Former et organiser l'évaluation
CTRE EUROPEEN FORMATION PROFESS HOTELIER	35185807100027	Former et organiser l'évaluation
HOMMES ET SAVOIRS	43292624400109	Former et organiser l'évaluation

Liste complète des 25 partenaires habilités : <https://data.aktaconseil.fr/certifications/rncp31411-cqp-employe-polycompetent-de->

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

L'employé polyvalent de restauration exerce son activité dans des chaînes de cafétérias et assimilés.

Il est chargé de satisfaire les clients, petits et grands par un service, un produit et un accueil de qualité.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Les compétences attestées du CQP employé polyvalent de restauration H/F s'articulent autour de six grandes activités principales :

- Réception et stockage de marchandises
- Préparations culinaires et dressage
- Organisation et tenue de buffets chauds et froids
- Service en salle
- Tenue de caisse
- Remise en état des locaux et du matériel

Blocs de compétences

RNCP31411BC01 — Bloc 1 (Bloc1) Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

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 du bloc 1.

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 (bloc 1) du CQP Employé polyvalent de restauration H/F.

RNCP31411BC02 — Bloc 3 (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 3.

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

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 3 (Bloc 5a) du CQP Employé polyvalent de restauration H/F

RNCP31411BC03 — Bloc 2 (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 2.

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

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 2 (Bloc 3) du CQP Employé polyvalent de restauration H/F

RNCP31411BC04 — Bloc 4 (Bloc 6) Assurer la sécurité des personnes et des lieux

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Appliquer et faire appliquer les règles de sécurité et d'hygiène dans les lieux fréquentés par les clients

Intervenir en cas d'incident

Modalités d'évaluation du bloc 4.

Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation et/ou étude de cas complétée éventuellement par un questionnaire à l'oral et/ou quizz, dossier de validation (VAE)

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 4 (Bloc 6) du CQP Employé polyvalent de restauration H/F

RNCP31411BC05 — Bloc 5 (Bloc 9b) Réaliser les préparations culinaires de base

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Travailler les produits

Transformer les produits pour des préparations froides

Réaliser des préparations chaudes

Mettre en œuvre les techniques de cuisson

Réaliser des préparations en pâtisserie

Modalités d'évaluation du bloc 5.

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

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 5 (Bloc 9b) du CQP Employé polyvalent de restauration H/F

RNCP31411BC06 — Bloc 6 (15b) Effectuer un service en salle

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Préparer la salle et les espaces attenants

Mettre en place les tables

Accueillir et accompagner les clients en salle

Modalités d'évaluation du bloc 6.

Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation, étude de cas complétée éventuellement par un questionnaire à l'oral, dossier de validation (VAE)

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 6 (Bloc 15b) du CQP Employé polyvalent de restauration H/F

RNCP31411BC07 — Bloc 7 (bloc17) Gérer l'encaissement

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

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 du bloc 7.

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

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 7 (Bloc17) du CQP Employé polyvalent de restauration H/F.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Les cafétérias et autres libres services en restauration commerciale mettent à disposition des places assises mais n'assurent pas le service à table.

Les restaurants sont essentiellement exploités dans des centres commerciaux ou en périphérie urbaine, sur les réseaux autoroutiers, dans les Gares, les aéroports..., bien qu'il en existe aussi en centres-villes.

Les cafétérias ont fait face à une diminution de 11,9% de leur activité entre 2000 et 2014 et sont aujourd'hui fragilisées ; le modèle économique du secteur semble devoir trouver un nouveau souffle.

Pour ce faire, on assiste à une volonté marquée des établissements de sortir de l'espace des centres commerciaux. En raison des conditions de plus en plus contraignantes et onéreuses fixées dans les baux par les sociétés immobilières et les groupes de grande distribution qui gèrent les galeries commerciales, les cafétérias cherchent d'autres espaces.

En outre, ces établissements doivent également répondre aux attentes nouvelles de la clientèle qui exige plus de service et moins d'attente d'où des besoins croissants de réaménagement des espaces clientèles.

Les concepts des établissements sont donc en pleine évolution.

Parallèlement, les établissements sont en recherche de polyvalences. De plus en plus, les salariés doivent être capable d'occuper plusieurs postes du restaurant, à la fois dans la cuisine, mais aussi à la caisse, à la réception des marchandises ou à l'accueil du client.

860 établissements sont comptabilisés, dont 650 avec des salariés permanents. Près de 15 500 salariés sont employés dans la Branche.

La majorité des établissements emploient entre 10 et 50 salariés.

L'activité d'employé polyvalent de restauration H/F s'exerce dans des chaînes de cafétérias et assimilés. Les établissements peuvent servir des prestations à tout moment de la journée voire de la nuit. Les postes sont occupés à temps complet ou partiel. Les dimanches et jours fériés peuvent être ouverts. La journée de travail peut comporter des coupures.

Les activités et les compétences décrites dans le CQP correspondent à un cœur de métier qui s'applique quel que soit le type d'établissement.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Employé polyvalent de restauration H/F, employé de 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)	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, 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 paritaire)

Base légale

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

Liens avec d'autres certifications

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/31411/>