

Agent de restauration produit du terroir

RNCP31930 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Code(s) NSF	221t
Formacode(s)	42708, 42757
Code(s) ROME	G1602
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'échéance	21/12/2023

Certificateur(s)

SOLI'VERS · SIRET : 75182781700022

DISCOVIA · SIRET : 89222978200024

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

L'Agent de restauration locavore travaille avec le chef cuisinier et le personnel de cuisine dans les hôtels, restaurants, traiteurs et partout, là où des plats à base des produits locaux frais sont élaborés et servis. Un agent de restauration locavore est un auxiliaire polyvalent en appui au chef de cuisine. Un agent de restauration locavore est reconnu pour son professionnalisme et sa maîtrise du process qui peut faire toute la différence dans la façon dont une brigade opère. Encadré par son supérieur, ce professionnel traite les produits frais locaux et/ ou agroalimentaires nécessaires à l'élaboration des préparations culinaires (hors d'œuvres, plats et desserts) et effectue toutes les tâches en cuisine, hormis les cuissons. Il respecte les valeurs du « locavorisme » (cf. Charte Locavore) telles que travailler les produits du terroir provenant des circuits courts, travailler en relation avec les producteurs locaux pour valoriser leurs produits. Ces valeurs sont compatibles et répondent aux besoins en compétences professionnelles du marché de l'emploi et de l'économie locale, et aux tendances actuelles économiques, sociétales et écologiques en termes de l'employabilité, du slow food et du locavorisme. Le métier d'agent de restauration locavore participe ainsi au développement durable, à l'écologie et au patrimoine régional culinaire.

L'agent de restauration locavore applique la réglementation en vigueur sur l'hygiène et la sécurité. Il participe au maintien de la propreté de la cuisine. L'agent de restauration locavore exerce ses fonctions et tâches dans des conditions parfois difficiles telles que les écarts de températures entre les pièces chaudes et les pièces froides, la nécessité de déplacer du matériel ou des marchandises, ainsi que d'utiliser du matériel pouvant être dangereux.

L'agent de restauration locavore exerce les fonctions suivantes sous l'autorité de son chef de cuisine :

- réception, distribution et stockage des produits frais locaux et/ ou agroalimentaires ;
- aménagement du poste de travail ;
- sélection des produits frais locaux et/ ou agroalimentaires ;
- élaboration des préparations culinaires de base ;
- assemblage des préparations culinaires (hors d'œuvres, plats et desserts) ;
- soutien et aide à la préparation et à la présentation des plats finaux ;
- nettoyage et désinfection du lieu de travail en conformité avec les règlements de sécurité et d'hygiène.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Le (la) titulaire est capable de :

- U1.A1.C1. Exploiter le document commercial (bon de livraison, bon de commande, etc.)
- U1.A1.C2. Vérifier la conformité des produits frais locaux et/ou agroalimentaires réceptionnés au regard du document commercial
- U1.A1.C3. Evaluer la qualité et l'état des produits agroalimentaires
- U1.A2.C1. Répartir les produits frais locaux et/ou agroalimentaires dans les lieux de stockage adaptés : économat, chambre froide, congélateur
- U1.A2.C2. Classer les produits frais locaux et/ou agroalimentaires dans les lieux de stockage en fonction des critères précis : dates de péremption, état de préservation, nature des produits, relevé de températures
- U1.A2.C3. Ranger et interposer correctement les produits frais locaux et/ou agroalimentaires (en fonction de leur volume, quantité et forme) selon la réglementation vétérinaire et les règles de sécurité
- U2.A1.C1. Appliquer précisément les consignes écrites, orales ou iconographiques
- U2.A1.C2. Exploiter une fiche technique en vue de la réalisation d'une recette
- U2.A2.C1. Sélectionner la zone et/ou le poste de travail : légumerie, poissonnerie, etc.
- U2.A2.C2. S'assurer de l'état, de la propreté et de l'espace de la zone et/ou du poste de travail sélectionné
- U2.A3.C1. Vérifier la conformité des produits à sélectionner au regard de la recette
- U2.A3.C2. Evaluer la qualité, l'hygiène et l'état des produits à sélectionner en vue de la réalisation de la recette
- U2.A4.C1. Sélectionner et mettre en place le matériel culinaire conforme
- U2.A5.C1. Utiliser les instruments de mesure adaptés à la nature des ingrédients (matériel de pesage, de quantité, de volume, etc.) nécessaires à la réalisation conforme de la recette
- U2.A5.C3. Ranger les quantités non utilisées des ingrédients dans les lieux de stockage adaptés
- U3.A1.C1. Sélectionner et utiliser le matériel professionnel en fonction de la nature, de la quantité des produits et des techniques culinaires
- U3.A1.C2. Appliquer les techniques culinaires adéquates pour la transformation des produits
- U3.A2.C1. Appliquer les règles et les techniques de conservation aux préparations de base en fonction de leur état et leur utilisation (à court, moyen ou long terme)
- U4.A1.C1. Appliquer des techniques d'assemblage dédiées aux plats chauds ou froids
- U4.A2.C1. Réaliser l'assaisonnement de base adapté à la nature et à la spécificité des produits nécessaires à la réalisation de la recette
- U5.A1.C1. Goûter et rectifier l'assaisonnement selon les consignes du chef cuisinier
- U5.A2.C1. Appliquer les consignes transmises par le chef cuisinier
- U5.A3.C1. Respecter les règles et les techniques de conservation et de stockage des plats finis
- U5.A3.C2. Assurer la traçabilité des plats stockés
- U6.A1.C1. Appliquer systématiquement les étapes du plan de nettoyage (rangement, nettoyage, rinçage, désinfection, séchage) en vue du respect de la réglementation
- U6.A1.C2. Sélectionner les produits et le matériel de nettoyage et de désinfection appropriés
- U6.A1.C3. S'équiper des protections individuelles nécessaires
- U6.A2.C1. Nettoyer le matériel culinaire
- U6.A2.C2. Appliquer les méthodes de nettoyage et de désinfection du matériel culinaire en vue de son rangement en utilisant des produits adaptés à sa nature
- U6.A3.C1. Ranger le matériel culinaire dans les lieux désignés par le plan de maîtrise sanitaire
- U6.A3.C2. Appliquer les règles internes en matière de rangement du plan de maîtrise sanitaire
- U6.A4.C1. Appliquer les méthodes de nettoyage et de désinfection et les produits à la nature des revêtements et des surfaces
- U7.A1.C1. Mettre en œuvre les règles HACCP
- U7.A1.C2. Respecter les règles élémentaires d'hygiène personnelle
- U7.A2.C1. Adopter des gestes et postures ergonomiques
- U7.A2.C2. Utiliser avec prudence le matériel culinaire
- U7.A2.C3. Utiliser l'équipement de protection individuel

- U7.A3.C1. Trier les déchets selon leur nature (déchets organiques, déchets ménagers, papier et cartons, verre, boîtes métalliques etc.)
- U7.A3.C2. Stocker les déchets selon leur nature et dans les lieux adaptés (local à poubelles, bacs, etc.)

Blocs de compétences

RNCP31930BC01 — UAA1. Réception, distribution et stockage des produits frais locaux et/ ou agroalimentaires

LISTE DE COMPÉTENCES

Le bloc 1 est composé de deux activités, elles-mêmes déclinées en compétences associées, selon le système ECVET.

- U1.A1. Contrôle de la qualité et de la conformité des produits frais locaux et/ou agroalimentaires réceptionnés. Les compétences associées à cette activité sont les suivantes : U1.A1.C1. Exploiter le document commercial (bon de livraison, bon de commande, etc.) ; U1.A1.C2. Vérifier la conformité des produits frais locaux et/ou agroalimentaires réceptionnés au regard du document commercial ; U1.A1.C3. Evaluer la qualité et l'état des produits agroalimentaires.
- U1.A2. Stockage des produits frais locaux et/ou agroalimentaires dans les conditions optimales de conservation conformément à la réglementation en vigueur et à l'organisation interne : U1.A2.C1. Répartir les produits frais locaux et/ou agroalimentaires dans les lieux de stockage adaptés : économat, chambre froide, congélateur ; U1.A2.C2. Classer les produits frais locaux et/ou agroalimentaires dans les lieux de stockage en fonction des critères précis : dates de péremption, état de préservation, nature des produits, relevé de températures ; U1.A2.C3. Ranger et interposer correctement les produits frais locaux et/ou agroalimentaires (en fonction de leur volume, quantité et forme) selon la réglementation vétérinaire et les règles de sécurité

L'évaluation de ces compétences se fait en situation réelle de réception de produits frais.

RNCP31930BC02 — UAA2. Aménagement de la zone de travail et sélection des produits frais locaux et/ou agroalimentaires

LISTE DE COMPÉTENCES

Le bloc 2 est composé de 5 activités déclinées en compétences :

- U2.A1. Respect et mise en œuvre des consignes écrites, orales ou iconographiques relatives à la réalisation d'une recette. L'activité est composée de deux compétences associées : U2.A1.C1. Appliquer précisément les consignes écrites, orales ou iconographiques ; U2.A1.C2. exploiter une fiche technique en vue de la réalisation d'une recette
- U2.A2. Aménagement de la zone de travail et/ou du poste de travail pour traiter les ingrédients nécessaires à la réalisation d'une recette : U2.A2.C1. Sélectionner la zone et/ou le poste de travail : légumerie, poissonnerie, etc. ; U2.A2.C2. S'assurer de l'état, de la propreté et de l'espace de la zone et/ou du poste de travail sélectionné
- U2.A3. Sélection des produits stockés ou mis à disposition en vue de la réalisation d'une recette : U2.A3.C1. Vérifier la conformité des produits à sélectionner au regard de la recette ; U2.A3.C2. Evaluer la qualité, l'hygiène et l'état des produits à sélectionner en vue de la réalisation de la recette
- U2.A4. Choix du matériel culinaire approprié : U2.A4.C1. Sélectionner et mettre en place le matériel culinaire conforme
- U2.A5. Quantification des ingrédients nécessaires à la réalisation de la recette : U2.A5.C1. Utiliser les instruments de mesure adaptés à la nature des ingrédients (matériel de pesage, de quantité, de volume, etc.) nécessaires à la réalisation conforme de la recette ; U2.A5.C3. Ranger les quantités non utilisées des ingrédients dans les lieux de stockage adaptés

L'évaluation de ces compétences se fait en situation réelle de préparation à la réalisation d'une recette.

RNCP31930BC03 — UAA3. Elaboration des préparations culinaires de base

LISTE DE COMPÉTENCES

Le bloc 3 est composé de deux activités, déclinées en compétences associées :

- U3.A1. Réalisation des opérations préliminaires conformément aux consignes reçues et en référence à la fiche technique : nettoyage, éminçage, découpage, tournage : U3.A1.C1. Sélectionner et utiliser le matériel professionnel en fonction de la nature, de la quantité des produits et des techniques culinaires ; U3.A1.C2. Appliquer les techniques culinaires adéquates pour la transformation des produits
- U3.A2. Conservation des préparations de base en vue de leur assemblage : U3.A2.C1. Appliquer les règles et les techniques de conservation aux préparations de base en fonction de leur état et leur utilisation (à court, moyen ou

long terme)

L'évaluation de ces compétences se fait en situation réelle de réalisation d'une recette.

RNCP31930BC04 — UAA4. Assemblage des préparations culinaires (d'hors d'œuvres, plats et desserts)

LISTE DE COMPÉTENCES

Le bloc 4 est composé de deux activités déclinées en compétences associées :

- U4.A1. Assemblage d'hors d'œuvres, plats et desserts sous la supervision : U4.A1.C1. Appliquer des techniques d'assemblage dédiées aux plats chauds ou froids
- U4.A2. Assaisonnement de base d'hors d'œuvres, plats et desserts : U4.A2.C1. Réaliser l'assaisonnement de base adapté à la nature et à la spécificité des produits nécessaires à la réalisation de la recette

L'évaluation de ces compétences se fait en situation réelle d'assemblage des préparations culinaires.

RNCP31930BC05 — UAA5. Aide à la finalisation et au dressage du plat

LISTE DE COMPÉTENCES

Le bloc 5 est composé de trois activités déclinées en compétences associées :

- U5.A1. Aide à la rectification de l'assaisonnement d'hors d'œuvres, plats et desserts : U5.A1.C1. Goûter et rectifier l'assaisonnement selon les consignes du chef cuisinier
- U5.A2. Exécution du dressage d'hors d'œuvres, plats et desserts : U5.A2.C1. Appliquer les consignes transmises par le chef cuisinier
- U5.A3. Application des normes de conservation d'hors d'œuvres, plats et desserts : U5.A3.C1. Respecter les règles et les techniques de conservation et de stockage des plats finis ; U5.A3.C2. Assurer la traçabilité des plats stockés

L'évaluation de ces compétences se fait en situation réelle de finalisation et de dressage du plat.

RNCP31930BC06 — UAA6. Nettoyage et désinfection de la zone et/ou du poste de travail

LISTE DE COMPÉTENCES

Le bloc 6 est composé de 4 activités déclinées en compétences associées :

- U6.A1. Préparation du matériel de nettoyage et de désinfection appropriés en référence au plan de nettoyage : U6.A1.C1. Appliquer systématiquement les étapes du plan de nettoyage (rangement, nettoyage, rinçage, désinfection, séchage) en vue du respect de la réglementation ; U6.A1.C2. Sélectionner les produits et le matériel de nettoyage et de désinfection appropriés ; U6.A1.C3. S'équiper des protections individuelles nécessaires
- U6.A2. Nettoyage des matériels culinaires individuels et collectifs : U6.A2.C1. Nettoyer le matériel culinaire ; U6.A2.C2. Appliquer les méthodes de nettoyage et de désinfection du matériel culinaire en vue de son rangement en utilisant des produits adaptés à sa nature
- U6.A3. Rangement du matériel culinaire en fonction du plan de maîtrise sanitaire interne de l'entreprise : U6.A3.C1. Ranger le matériel culinaire dans les lieux désignés par le plan de maîtrise sanitaire ; U6.A3.C2. Appliquer les règles internes en matière de rangement du plan de maîtrise sanitaire
- U6.A4. Nettoyage et désinfection de l'environnement de la zone de travail (sols, murs, plafonds, etc.) et de la zone de stockage des déchets : U6.A4.C1. Appliquer les méthodes de nettoyage et de désinfection et les produits à la nature des revêtements et des surfaces

L'évaluation de ces compétences se fait en situation réelle de nettoyage et de désinfection de la zone et/ou du poste de travail.

RNCP31930BC07 — UAA7. Hygiène, sécurité, qualité et environnement

LISTE DE COMPÉTENCES

Le bloc 7 est composé de 3 activités différentes, déclinées en compétences :

- U7.A1. Respect de la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité : U7.A1.C1. Mettre en œuvre les règles HACCP ; U7.A1.C2. Respecter les règles élémentaires d'hygiène personnelle
- U7.A2. Respect des règles de prévention en matière de santé et de sécurité au travail : U7.A2.C1. Adopter des gestes et postures ergonomiques ; U7.A2.C2. Utiliser avec prudence le matériel culinaire ; U7.A2.C3. Utiliser l'équipement de protection individuel
- U7.A3. Application des règles spécifiques pour la gestion des déchets : U7.A3.C1. Trier les déchets selon leur nature (déchets organiques, déchets ménagers, papier et cartons, verre, boîtes métalliques etc.) ; U7.A3.C2. Stocker les déchets selon leur nature et dans les lieux adaptés (local à poubelles, bacs, etc.)

L'évaluation de ces compétences se fait en situation réelle au poste de travail.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Restauration, hôtellerie

L'agent de restauration locavore travaille avec le chef cuisinier et le personnel de cuisine dans les hôtels, restaurants, traiteurs et partout où des plats sont préparés et servis.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Le type d'emploi accessible est celui d'agent de restauration locavore

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)	1 647 €
Familles professionnelles (FAP)	S1X20 — Aides de cuisine et employés polyvalents de la restauration · tension 3/5 (Modérée) S1X40 — Cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée) S1X80 — Chefs cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée) S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	160 445
Jugés difficiles à recruter	44 %
Emplois saisonniers	41 %
Familles professionnelles (FAP)	S1X20 — Aides de cuisine et employés polyvalents de la restauration S1X40 — Cuisiniers S1X80 — Chefs cuisiniers S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et 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

1 (ou 2) jurés employeurs, 1 (ou 2) jurés salariés et le Président du Solivers, parité entre hommes et femmes respectée

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	21/12/2023
--	------------

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

Site internet de l'autorité délivrant la certification

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/31930/>