

Agent de restauration

RNCP35650 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Sigle	TP — Titre professionnel
Code(s) NSF	334t
Formacode(s)	42791, 42729, 42725
Code(s) ROME	G1603
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	05/06/2024

Certificateur(s)

MINISTERE DU TRAVAIL DU PLEIN EMPLOI ET DE L' INSERTION · SIRET : 11000007200014

Partenaires habilités

291 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 273 à former et organiser l'évaluation et 18 à former.

Organisme	SIRET	Habilitation
ACADEMIE LAX FORMATION PROFESSIONNELLE	75293511400021	Former et organiser l'évaluation
ACFAL FORMATION	80235447200051	Former et organiser l'évaluation
ACI PERFORMANCE	47956103700017	Former et organiser l'évaluation
ADAPECO	79457699100044	Former et organiser l'évaluation
A.F.C.I	39297563700043	Former et organiser l'évaluation
AFEC	42219375500028	Former et organiser l'évaluation
AFEC	42219375500549	Former et organiser l'évaluation
AFEC	42219375500598	Former et organiser l'évaluation
AFEC	42219375500655	Former et organiser l'évaluation
AFEC	42219375500713	Former et organiser l'évaluation

Liste complète des 291 partenaires habilités : <https://data.aktaconseil.fr/certifications/rncp35650-agent-de-restauration/partenaires>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Afin de contribuer à la qualité du service et à l'accueil du client au sein de l'entreprise, l'agent de restauration effectue la réception des matières premières et réalise les premiers traitements des produits alimentaires.

ACTIVITÉS VISÉES

Il assemble et accommode diverses gammes de produits. Il dresse, en les valorisant, des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type snacking. L'agent de restauration assure l'agencement de la salle à manger, l'approvisionnement des différents comptoirs et le service des plats chauds.

Dans le respect des consignes de l'entreprise et en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires conformément aux principes de la démarche HACCP, il prépare des mets simples froids et chauds (hors-d'œuvre, entrées chaudes, desserts, préparations de type snacking) et réalise des cuissons en se conformant à des normes de réalisation (quantité, composition, présentation).

L'agent de restauration assure la distribution des productions culinaires aux différents linéaires et comptoirs froids et chauds du self-service. Il remet en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA) et effectue des cuissons au gril et à la friteuse.

Il enregistre le contenu des plateaux et des préparations de type snacking et procède à l'encaissement. Il effectue le lavage de la batterie de cuisine et de la vaisselle et le nettoyage des différents postes.

L'agent de restauration travaille en équipe sous la responsabilité d'un chef de production ou d'un chef de cuisine. Il est également en contact direct avec la clientèle lors du service.

Cet emploi s'exerce aussi bien en restauration commerciale que sociale : en cafétéria, en restaurant d'entreprise, en collectivité, en restauration rapide, en restaurant à thème, dans des chaînes hôtelières, en petite restauration traditionnelle et en brasserie.

Le niveau sonore de l'environnement de travail peut être élevé. L'agent de restauration est confronté à des températures basses ou élevées. Il peut être soumis à des périodes d'activité soutenue et de saisonnalité. L'amplitude horaire peut être importante.

La nature, la fréquence et la durée des tâches de l'agent de restauration sont déterminées à l'avance par la hiérarchie et peuvent varier d'un établissement à l'autre. Un agent de restauration peut occuper successivement plusieurs postes dans une même journée ou être affecté aux mêmes tâches.

L'emploi implique la station debout prolongée, de fréquentes allées et venues ainsi que la manutention de charges. Il peut s'exercer en horaires décalés, fractionnés, les week-ends et jours fériés, en soirée et parfois de nuit.

L'agent de restauration respecte les consignes de santé et de sécurité au travail ainsi que les préconisations en matière de responsabilité sociétale en entreprise (RSE). Il porte une tenue professionnelle représentative de la profession ou de l'établissement et conforme aux règles d'hygiène et de sécurité.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

1. Préparer en assemblage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type snacking
 - Préparer les matières premières alimentaires destinées à la transformation et à l'assemblage
 - Réaliser l'assemblage et le dressage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type snacking
2. Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)
 - Effectuer la remise en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)
 - Assurer une production culinaire au poste grillade
3. Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service
 - Effectuer la mise en place de la salle à manger du self-service
 - Réaliser la mise en place de la distribution et assurer le service aux postes froids et chauds
 - Enregistrer le contenu des plateaux et des préparations de type snacking et effectuer l'encaissement
4. Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle
 - Assurer le nettoyage de la batterie de cuisine
 - Assurer la conduite du lavage en machine de la vaisselle

Compétences transversales de l'emploi

- Travailler en équipe afin d'optimiser les prestations de service et satisfaire les clients
- Appliquer les consignes du plan de maîtrise sanitaire (PMS)

Blocs de compétences

RNCP35650BC01 — Préparer en assemblage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type snacking

LISTE DE COMPÉTENCES

Préparer les matières premières alimentaires destinées à la transformation et à l'assemblage

Réaliser l'assemblage et le dressage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type snacking

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les compétences des candidats (VAE ou issus de la formation) sont évaluées par un jury au vu :

a)

D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session,

éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s)

b)

d'un dossier faisant état des pratiques professionnelles du candidat

c)

des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation

RNCP35650BC02 — Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)

LISTE DE COMPÉTENCES

Effectuer la remise en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)

Assurer une production culinaire au poste grillade

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les compétences des candidats (VAE ou issus de la formation) sont évaluées par un jury au vu :

a)

D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s)

b)

d'un dossier faisant état des pratiques professionnelles du candidat

c)

des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation

RNCP35650BC03 — Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service

LISTE DE COMPÉTENCES

Effectuer la mise en place de la salle à manger du self-service

Réaliser la mise en place de la distribution et assurer le service aux postes froids et chauds

Enregistrer le contenu des plateaux et des préparations de type snacking et effectuer l'encaissement

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les compétences des candidats (VAE ou issus de la formation) sont évaluées par un jury au vu :

a)

D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s)

b)

d'un dossier faisant état des pratiques professionnelles du candidat

c)

des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation

RNCP35650BC04 — Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle

LISTE DE COMPÉTENCES

Assurer le nettoyage de la batterie de cuisine

Assurer la conduite du lavage en machine de la vaisselle

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les compétences des candidats (VAE ou issus de la formation) sont évaluées par un jury au vu :

a)

D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s)

b)

d'un dossier faisant état des pratiques professionnelles du candidat

c)

des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

- restauration collective sociale : d'entreprise, scolaire, hospitalière, cuisine centrale
- restauration commerciale : de chaînes hôtelières et de restauration, cafétérias, à thèmes, rapide, petite restauration traditionnelle, brasserie, résidence hôtelière

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- agent (e) de restauration
- employé (e) de restauration collective
- employé (e) de cafétéria
- employé (e) polyvalent (e) de restaurant
- équipier (e) polyvalent (e) de restauration rapide
- préparateur (trice)-vendeur (se) en point chaud

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Néant

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, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, VAE

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, VAE

Le jury du titre est habilité par le représentant territorial compétent du ministère chargé de l'emploi. Il est composé de professionnels du métier concerné par le titre. (Art. R 338-6 du Code de l'Education)

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	7 827 €
Selon la branche	6 588 € – 7 830 €

Prise en charge	Branches concernées
7 827 €	Valeur par défaut · 202 branches
7 830 €	CPNE Boulangerie-pâtisserie industrielles, CPNE des MFR, CPNEF des Espaces de Loisirs, d'Attractions et Culturels (ELAC), CPNEF du Tourisme Social et Familial, CPNEFP de la Restauration rapide
7 650 €	CPNEFP de la restauration commerciale libre-service
7 617 €	CPNEFP dans les établissements d'enseignement privés sous contrat
6 588 €	CPNE de la branche de l'hospitalisation privée à statut commercial et du thermalisme

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 05/06/2024

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP280

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP38663

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)

RNCP280

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

www.travail-emploi.gouv.fr

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35650/>

Se former en apprentissage

Formations en apprentissage	1
Organismes gestionnaires (CFA)	1
Organismes formateurs	1
Régions couvertes	1
Départements couverts	1
Organismes certifiés Qualiopi	1
Sessions	de 12/2024 à 12/2026

Catalogue des formations en apprentissage — réseau des Carif-Oref. Sans frais pour l'alternant : formation financée par l'OPCO de la branche (NPEC).

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	14
Parcours menés à terme	12

Taux d'achèvement	86 %
Période	02/2022 – 06/2025

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	34
Montant total engagé	60 100 €
Coût moyen par dossier	1 768 €
Durée moyenne	120 h
Période	01/2020 – 04/2024
France compétences	93 %
France Travail	4 %
Reste à charge titulaire	2 %
Entreprise	1 %

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