

Employé polyvalent en restauration

RNCP38663 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Sigle	TP — Titre professionnel
Code(s) NSF	334t
Formacode(s)	42708, 42725, 42791, 42780
Code(s) ROME	G1603
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	04/06/2029

Certificateur(s)

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

Partenaires habilités

285 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 272 à former et organiser l'évaluation et 13 à former.

Organisme	SIRET	Habilitation
1 FORMATION, 1 METIER	93960107600028	Former et organiser l'évaluation
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
ADONIS - ROSE CARMIN	45125756200111	Former et organiser l'évaluation
AFA	49870909600024	Former et organiser l'évaluation
A.F.C.I	39297563700043	Former et organiser l'évaluation
AFEC	42219375500549	Former et organiser l'évaluation
AFEC	42219375500580	Former et organiser l'évaluation
AFEC	42219375500655	Former et organiser l'évaluation

Liste complète des 285 partenaires habilités : <https://data.aktaconseil.fr/certifications/rncp38663-employe-polyvalent-en-restauration/partenaires>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Par sa maîtrise de la technique culinaire et sa posture de service, l'employé polyvalent en restauration contribue à la satisfaction de la clientèle et à la réputation de l'établissement. Il réalise des productions culinaires simples, les dresse avec goût et les distribue avec un accueil adapté au type de client.

ACTIVITÉS VISÉES

Selon les consignes de production, l'employé polyvalent en restauration réalise les opérations de prétraitement des

denrées alimentaires. Il exécute avec rigueur et minutie les techniques culinaires adaptées à la réalisation des entrées, des plats chauds, des produits snacking et des desserts. Il assemble, goûte et assaisonne les préparations. Il remet en température les préparations culinaires élaborées à l'avance et conduit les cuissons minute en fonction de la demande du client. Il dresse les productions esthétiquement et avec soin dans les contenants adaptés.

La relation client est au centre de la mission de l'employé polyvalent en restauration, qui, par sa posture et sa connaissance de l'offre alimentaire représente les valeurs de l'établissement et contribue à la fidélisation de la clientèle. L'employé polyvalent en restauration contrôle la propreté des locaux et des équipements, assure la mise en place des postes de distribution, l'agencement de la salle de restaurant et l'approvisionnement des différents comptoirs en valorisant les produits.

Il accueille le client, le conseille, prend sa commande et le sert à table ou au comptoir. Il enregistre la commande et encaisse le montant des prestations. Il accueille tout type de clientèle en adaptant sa communication, et en prenant en compte les besoins du client en situation de handicap. En restauration collective scolaire ou médicosociale, il accompagne le convive pendant le repas et endosse un rôle d'éducateur des goûts et de découverte des produits.

L'employé polyvalent en restauration effectue le lavage de la batterie de cuisine et de la vaisselle et le nettoyage des surfaces et des locaux.

L'emploi varie en fonction des établissements, l'employé polyvalent en restauration peut participer aux phases d'approvisionnement des denrées. Lors de la réception, il contrôle les quantités et la qualité des produits et les range selon les règles. Il contribue au suivi régulier de l'état des stocks et en informe sa hiérarchie.

Ecocitoyen, acteur de la responsabilité sociétale de l'entreprise et de la politique nationale relative à l'alimentation, il lutte contre le gaspillage alimentaire. Il économise l'eau, le gaz et l'électricité. Il est vigilant quant à l'utilisation des consommables. Il réduit, trie et, dans certains établissements, valorise les déchets. L'employé polyvalent en restauration respecte les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie au travail. Il porte la tenue réglementaire et les équipements de protection individuelle. Organisé, il maintient son poste de travail propre et ordonné.

Il travaille seul ou en équipe sous l'autorité de son supérieur hiérarchique.

L'employé polyvalent en restauration travaille en relation avec les autres membres de l'équipe, avec la clientèle et les personnels de livraison. Selon les établissements, il collabore avec d'autres professionnels (agents de service médico-sociaux, personnel enseignant, accompagnants des élèves en situation de handicap...).

L'employé polyvalent en restauration exerce dans des établissements de restauration commerciale (bistrot, brasserie, à thème, cafétéria, restauration rapide, boulangerie...), de restauration collective (travail, enseignement, hospitalier, médico-social) ou de catering aérien et ferroviaire.

L'employé polyvalent en restauration exerce son métier dans un environnement à risques, bruyant, chaud, humide, propice aux coupures, brûlures, glissades, chutes et variations de températures. Il est soumis à des contraintes physiques telles que la multiplication de gestes répétitifs, la station debout prolongée ainsi que le port de charge. Il fait preuve de réactivité et de résistance pour répondre à l'intensité du service (dit « coup de feu »). Son poste de travail peut être adapté en fonction de son handicap éventuel.

L'emploi s'exerce en horaires de jour comme de soirée, en continu ou en coupure et souvent les dimanches et jours fériés.

L'activité peut varier en fonction des saisons et des zones géographiques. Elle offre de nombreuses possibilités de mobilité sur le territoire national.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Préparer et dresser des entrées et des desserts

- Réaliser la mise en place des entrées et des desserts
- Assembler et dresser les entrées et les desserts

Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking

- Réaliser la mise en place des plats chauds et des produits snacking
- Assembler et dresser les plats chauds et les produits snacking

Accueillir, conseiller et servir la clientèle

- Réaliser la mise en place des espaces de distribution et de restauration
- Accueillir et conseiller la clientèle
- Servir la clientèle et encaisser les prestations

Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels

- Assurer la conduite du poste laverie vaisselle
- Réaliser la plonge batterie
- Effectuer le nettoyage des locaux et des matériels

Blocs de compétences

RNCP38663BC01 — Préparer et dresser des entrées et des desserts

LISTE DE COMPÉTENCES

Réaliser la mise en place des entrées et des desserts

Assembler et dresser les entrées et les desserts

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle : 2 h 20 min

Le candidat dispose de 20 minutes pour s'approprier le sujet et organiser rationnellement sa production culinaire.

A partir de fiches techniques, il réalise ensuite la préparation et le dressage de quatre portions d'une entrée et d'un dessert ;

Le candidat réalise la plonge batterie au fur et à mesure de la production. Après l'envoi de ses préparations, il termine la plonge et remet en état son poste de travail.

Le jury est présent en permanence durant la mise en situation professionnelle.

Entretien technique : 20 min

L'entretien technique se déroule après la mise en situation professionnelle. Le jury consacre cinq minutes à débriefer la mise en situation professionnelle avec le candidat. Il complète ensuite l'évaluation des compétences.

Durée totale de l'épreuve pour le candidat : 2 h 40 min

RNCP38663BC02 — Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking

LISTE DE COMPÉTENCES

Réaliser la mise en place des plats chauds et des produits snacking

Assembler et dresser les plats chauds et les produits snacking

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle : 2 h

Le candidat dispose de 15 minutes pour s'approprier le sujet et organiser rationnellement sa production culinaire.

A partir d'une fiche technique, il réalise ensuite la préparation et le dressage de quatre portions d'un produit snacking garni.

Le candidat réalise la plonge batterie au fur et à mesure de la production. Après l'envoi de ses préparations, il termine la plonge et remet en état son poste de travail.

Le jury est présent en permanence durant la mise en situation professionnelle.

Entretien technique : 20 min

L'entretien technique se déroule après la mise en situation professionnelle. Le jury consacre cinq minutes à débriefer la mise en situation professionnelle avec le candidat. Il complète ensuite l'évaluation des compétences.

Durée totale de l'épreuve pour le candidat : 2 h 20 min

RNCP38663BC03 — Accueillir, conseiller et servir la clientèle

LISTE DE COMPÉTENCES

Réaliser la mise en place des espaces de distribution et de restauration

Accueillir et conseiller la clientèle

Servir la clientèle et encaisser les prestations

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle : 1 h

Le candidat dispose de 15 minutes pour s'approprier une carte de restaurant et préparer la présentation orale de l'offre commerciale (argumentaire).

Il contrôle la propreté de l'espace de restauration et des matériels à disposition de la clientèle et les nettoie le cas échéant. Il contrôle la propreté de la vaisselle, des couverts et des carafes et les nettoie le cas échéant. Il met en place un rang de deux tables de deux couverts, nettoie les tables et les chaises et dresse les tables. Il accueille deux clients, les installe à table et leur remet la carte. Il les conseille et prend leur commande. Il sert les clients, les débarrasse et procède à l'encaissement.

Le jury est présent en permanence durant la mise en situation professionnelle.

Entretien technique : 20 min

L'entretien technique a lieu après la mise en situation professionnelle.

Le jury consacre cinq minutes à débriefer la mise en situation professionnelle avec le candidat. Il complète ensuite

l'évaluation des compétences.

Durée totale de l'épreuve pour le candidat : 1 h 20 min

RNCP38663BC04 — Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels

LISTE DE COMPÉTENCES

Assurer la conduite du poste laverie vaisselle

Réaliser la plonge batterie

Effectuer le nettoyage des locaux et des matériels

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle : 30 min

Le candidat met en place le poste laverie vaisselle, passe en machine les éléments à nettoyer et les range aux endroits appropriés.

Le candidat nettoie et remet en état un poste de travail composé de :

- un plan de travail de 2 m linéaire ;
- un matériel électromécanique ;
- le sol sur 5 m2 .

Il contrôle visuellement l'efficacité du nettoyage et complète le support d'enregistrement des opérations de nettoyage.

Le jury est présent en permanence pendant la mise en situation professionnelle.

Entretien technique : 20 min

L'entretien technique a lieu après la mise en situation professionnelle. Le jury consacre cinq minutes à débriefer la mise en situation professionnelle avec le candidat. Il évalue ensuite la compétence « Réaliser la plonge batterie » et complète l'évaluation des autres compétences.

Durée totale de l'épreuve pour le candidat : 50 min

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

- restauration commerciale : traditionnelle, de chaînes hôtelières et de restauration, cafétéria, à thème, rapide, brasserie, bistro
- circuits de distribution alternatifs : boulangerie, point chaud
- restauration collective : travail, enseignement, hospitalier, médico-social
- catering aérien et ferroviaire

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- employé polyvalent de restauration/employé polyvalent de restaurant
- agent de restauration
- employé de restauration collective / employé de cantine
- employé de cafétéria/employé de snack-bar
- équipier polyvalent de restauration rapide/agent de restauration rapide
- préparateur - vendeur en point chaud

RÈGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Réglementation européenne du Paquet hygiène du 1 janvier 2006.

Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.

Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant.

Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant.

Loi n° 2015-992 du 18 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte.

Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018

pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable

et accessible à tous (Egalim).
Loi n° 2016-138 du 11 février 2016
relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire.
Loi n° 2020-105 du 10 février 2020
relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire.
Loi n° 2021-1104 du 22 août 2021
portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets (loi climat et résilience).

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	04/06/2029
Date de dernière délivrance possible	04/06/2030

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2022	1746	8	67 %	47 %

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP35650

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)

RNCP35317, RNCP35650, RNCP38722, RNCP40189

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

www.travail-emploi.gouv.fr

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38663/>

Où se former

Formations référencées	58
Organismes	32
Régions couvertes	11
Prix indicatif	1 260 € – 8 410 €
Durée	400 – 1255 h

Offre de formation — MonCompteFormation (Caisse des Dépôts), licence ouverte.

Se former en apprentissage

Formations en apprentissage	85
Organismes gestionnaires (CFA)	54
Organismes formateurs	72
Régions couvertes	15
Départements couverts	56
Organismes certifiés Qualiopi	70

Formations à distance	2
Sessions	de 01/2025 à 09/2029

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	18
Parcours menés à terme	4
Taux d'achèvement	22 %
Période	11/2024 – 09/2026

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	19
Montant total engagé	113 095 €
Coût moyen par dossier	5 952 €
Durée moyenne	396 h
Période	10/2024 – 08/2026
France Travail	46 %
France compétences	37 %
Entreprise	18 %

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