

Agent polyvalent de restauration

RNCP40189 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Sigle	Autre — Autre certification professionnelle de droit
Code(s) NSF	334t
Formacode(s)	42746, 42708
Code(s) ROME	G1603, G1703
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	07/12/2028

Certificateur(s)

MINISTERE DES ARMEES · SIRET : 11009001600053

Partenaires habilités

1 organisme habilité, d'après la liste publiée par France compétences : 1 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
Ecole des spécialités du commissariat des armées (ESCA)	—	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

La certification professionnelle d'agent polyvalent de restauration permet d'exercer dans le domaine professionnel de la restauration et de l'hôtellerie. Elle prend en compte les profondes mutations du secteur de la restauration :

- les évolutions de la réglementation liée à l'hygiène, à la sécurité alimentaire et sanitaire et au niveau environnemental,
- la numérisation croissante en termes d'accès rapide à l'information, aux produits et aux services, et d'impacts sur la relation avec les clients,
- les attentes croissantes des consommateurs en faveur notamment d'une alimentation raisonnée, d'ingrédients biologiques, de nouveaux régimes alimentaires...

L'agent polyvalent de restauration peut exercer ses activités dans une grande variété d'environnements, allant des petites structures aux grandes entreprises, ainsi que dans divers types d'établissements : écoles, hôpitaux, maisons de retraite, etc., dans les secteurs privé, public ou associatif.

Employé au sein d'organismes de restauration, l'agent polyvalent de restauration aide en cuisine à la confection des repas, assure la distribution des repas à la rampe ou en salle, assure l'entretien des matériels et des locaux de restauration et participe à la gestion des stocks de denrées alimentaires. Il se conforme strictement aux règles relatives à l'hygiène alimentaire et à la sécurité du travail.

Employé au sein d'établissements hôteliers, l'agent polyvalent de restauration assure l'accueil et le suivi en gestion de la clientèle durant le séjour, effectue l'entretien quotidien des chambres. Il peut enfin assurer la gestion d'un point de vente dans le respect de la réglementation financière.

ACTIVITÉS VISÉES

- Effectuer les opérations préliminaires sur les denrées et le conditionnement en vue de la préparation culinaire
- Assurer l'assemblage de mets semi-élaborés ou prêts à l'emploi destinés à être consommés froids ou chauds et dresser les portions individuelles ou des multi-portions

- Effectuer la mise en place des espaces de distribution
- Assurer le service des mets à la rampe ou en salle à manger
- Entretien des locaux, du matériel et des équipements des installations de restauration et hôtellerie
- Assurer la réception et le stockage de produits alimentaires et de marchandises
- Préparer la délivrance et réaliser la sortie des produits alimentaires et des marchandises conformément aux besoins exprimés
- Assurer l'accueil et le suivi d'un client de l'établissement hôtelier
- Assurer le service de l'établissement hôtelier
- Participer à la gestion d'un point de vente en boutique.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

- Préparer les denrées en vue d'une préparation culinaire dans le respect de la réglementation et des normes d'hygiène alimentaire.
- Déconditionner des denrées conservées en respectant les règles environnementales relatives au tri et à l'évacuation des déchets
- Assembler les différents mets dans le respect des règles relatives à l'hygiène et la sécurité alimentaire
- Mettre en place des espaces de distribution dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et des conditions de travail
- Distribuer les préparations froides et chaudes en fonction des différents modes de distribution
- Assurer un service en self-service, en snack-bar ou en salle à manger
- Maintenir en état de disponibilité les locaux, les matériels et les équipements utilisés en restauration, hébergement dans le respect du plan de nettoyage et de désinfection
- Appliquer la réglementation liée à la sécurité du travail afin de prévenir les accidents corporels
- Réceptionner les produits alimentaires et les marchandises
- Entreposer les produits alimentaires et les marchandises
- Préparer la délivrance des produits alimentaires et des marchandises
- Réaliser la sortie des produits demandés en appliquant les règles de rotation des stocks First In, First Out ou méthodologies (du premier entré premier sorti)
- Assurer le suivi des clients en respectant la réglementation, l'organisation générale de l'organisme d'hôtellerie restauration et la sécurité des systèmes d'informations
- Participer à la gestion du séjour d'hôtellerie : préparer l'arrivée et le départ du client
- Refaire une chambre
- Mettre en place le point de vente (exposition des produits en vitrine ou en surface de vente) en utilisant le matériel adéquat
- Tenir une caisse et assurer les ventes au bar et en boutique dans le strict respect de la réglementation financière des points de vente et du périmètre de compétence et de responsabilité de chacun.

Blocs de compétences

RNCP40189BC01 — Effectuer la préparation culinaire

LISTE DE COMPÉTENCES

- Préparer les denrées en vue d'une production culinaire dans le respect de la réglementation relative à l'hygiène et la sécurité alimentaire
- Déconditionner des denrées conservées en respectant les règles environnementales relatives au tri et à l'évacuation des déchets.
- Assembler les différents mets dans le respect des règles relatives à l'hygiène et la sécurité alimentaire.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Voie formative

- contrôles de connaissances ;
- mises en situation contextualisées ;
- études de cas et/ou de restitutions technico-opérationnelles.

RNCP40189BC02 — Effectuer la distribution des repas et le service en salle

LISTE DE COMPÉTENCES

- Mettre en place des espaces de distribution dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et des conditions de travail
- Distribuer les préparations froides et chaudes en fonction des différents modes de distribution.
- Assurer un service en self-service, en snack-bar ou en salle à manger.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Voie formative

- contrôles de connaissances ;
- mises en situation contextualisées ;
- études de cas et/ou de restitutions technico-opérationnelles.

RNCP40189BC03 — Prévenir les risques sanitaires et les accidents corporels au sein des installations de restauration et d'hôtellerie

LISTE DE COMPÉTENCES

- Maintenir en état de disponibilité les locaux, les matériels et les équipements utilisés en restauration, hébergement dans le respect du plan de nettoyage et de désinfection
- Appliquer la réglementation liée à la sécurité du travail afin de prévenir les accidents corporels.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Voie formative

- contrôles de connaissances ;
- mises en situation contextualisées ;
- études de cas et/ou de restitutions technico-opérationnelles.

RNCP40189BC04 — Effectuer la gestion des stocks de denrées alimentaires et de marchandises

LISTE DE COMPÉTENCES

- Réceptionner les produits alimentaires et les marchandises
- Entreposer les produits alimentaires et les marchandises
- Préparer la délivrance des produits alimentaires et des marchandises
- Réaliser la sortie des produits demandés en appliquant les règles de rotation des stocks First In First Out (FIFO) ou Premier Entré Premier Sorti (PEPS).

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Voie formative

- contrôles de connaissances ;
- mises en situation contextualisées ;
- études de cas et/ou de restitutions technico-opérationnelles.

RNCP40189BC05 — Assurer l'accueil, le suivi clientèle et le service en établissement hôtelier

LISTE DE COMPÉTENCES

- Assurer le suivi des clients en respectant la réglementation, l'organisation générale de l'organisme d'hôtellerie restauration et la sécurité des systèmes d'informations
- Participer à la gestion du séjour d'hôtellerie : préparer l'arrivée et le départ du client
- Refaire une chambre.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Voie formative

- contrôles de connaissances ;
- mises en situation contextualisées ;
- études de cas et/ou de restitutions technico-opérationnelles.

RNCP40189BC06 — Participer à la gestion d'un point de vente en boutique

LISTE DE COMPÉTENCES

- Mettre en place le point de vente (exposition des produits en vitrine ou en surface de vente) en utilisant le matériel adéquat
- Tenir une caisse et assurer les ventes au bar et en boutique dans le strict respect de la réglementation financière

des points de vente et du périmètre de compétence et de responsabilité de chacun.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Voie formative

- contrôles de connaissances ;
- mises en situation contextualisées ;
- études de cas et/ou de restitutions technico-opérationnelles.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Au ministère des armées, l'agent polyvalent de restauration exerce son activité :

- au sein d'une équipe pluridisciplinaire composée de cuisiniers, de serveurs, de magasiniers ;
- au sein de structures de restauration de d'hébergement des escadrons et des régiments, des cercles et des foyers, des bases aériennes, navales, ou aéronavales ;
- dans divers contextes et environnements : sur le territoire national ou à l'étranger, à terre ou en mer, en opérations extérieures pour des missions de courte ou longue durée, dans un contexte potentiellement hostile.

L'agent polyvalent de restauration est employé dans des structures dont la taille varie en fonction du volume de l'activité et qui peuvent accueillir de 200 à 2000 personnes. Il peut également être employé par un centre de production alimentaire fournissant des repas à d'autres organisations.

Dans le secteur privé, public ou associatif, l'agent polyvalent de restauration peut exercer ses activités dans une grande variété d'environnements, allant des petites structures aux grandes entreprises, dans des établissements de restauration commerciale (cafétéria, restauration rapide, bistro, brasserie..) ou collective (écoles, hôpitaux, maisons de retraite, etc.) ou tout type d'établissement d'hôtellerie.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Au sein du MINARM :

Agent polyvalent de restauration - opérateur en restauration collective - agent de restauration

Au sein du secteur civil :

Employé polyvalent en restauration - Agent de restauration (rapide) - Employé de restauration collective/ de cafétéria/ de cantine - Préparateur- vendeur en point chaud - Agent de restauration et d'hôtellerie - Réceptionniste - Employé d'étage .

RÈGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

- Arrêté interministériel en vigueur fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective.
- Arrêté du 08 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
- Décret n° 2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale.
- Loi n° 2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire
- 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)

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)	1 618 €

Familles professionnelles (FAP)	S1X20 — Aides de cuisine et employés polyvalents de la restauration · tension 3/5 (Modérée) S1X40 — Cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée) S2X60 — Employés de l'hôtellerie · tension 4/5 (Élevée) S2X81 — Agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la gestion des structures de loisirs · tension 3/5 (Modérée) S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	206 701
Jugés difficiles à recruter	43 %
Emplois saisonniers	50 %
Familles professionnelles (FAP)	S1X20 — Aides de cuisine et employés polyvalents de la restauration S1X40 — Cuisiniers S2X60 — Employés de l'hôtellerie S2X81 — Agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la gestion des structures de loisirs S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

L'entrée en formation est réservée aux militaires et civils du ministère des Armées

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

Le jury de certification (hors VAE) est composé de cinq membres

:

- le président ;
- deux membres du « collège professionnel » si possible ;
- deux membres du « collège formateur ».

La composition du jury concourt à une représentation équilibrée des hommes et des femmes

COMPOSITION DU JURY — VAE

Le jury VAE est composée de 3 à 5 membres (président; collège professionnel; collège enseignant) dont au moins une personne qualifiée au titre de la certification visée. La composition du jury concourt à une représentation équilibrée des hommes et des femmes

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	07/12/2028
Date de dernière délivrance possible	07/12/2032

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2022	103	0	100 %	—
2021	113	0	100 %	—

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP16581

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)
RNCP38663, RNCP38722

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/40189/>