

Employé de service et de production en restauration

RNCP40407 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Code(s) NSF	334t
Formacode(s)	42725, 42757
Code(s) ROME	G1603
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	28/03/2025
Date d'échéance	28/03/2028

Certificateur(s)

CERTIFICATIONS ET SERVICES - TOURISME HOTELLERIE RESTAURATION LOISIRS (CERTIDEV) · SIRET : 81531318400013

CPNEFP de la restauration collective

CPNE Restauration rapide

CPNEFP Restauration cafétérias libre-service

Partenaires habilités

16 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 16 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
ACADEMIE FORMATION GROUPE COMPASS	80982162200 028	Former et organiser l'évaluation
ACADEMIE FORMATION GROUPE COMPASS	80982162200 036	Former et organiser l'évaluation
AREAS SERVICES	82198087700 038	Former et organiser l'évaluation
ASSOCIATION L'ATELIER	32375233700 036	Former et organiser l'évaluation
AVALYS	78875059400 038	Former et organiser l'évaluation
BURGER KING	92255939800 032	Former et organiser l'évaluation
CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE DU TERTIAIRE ET DE L'INDUSTRIE HOTELIERE	99228106300 022	Former et organiser l'évaluation
CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE	18974211700 014	Former et organiser l'évaluation
CTR FORMATION APPRENTI INTERPROF COROT	30591416000 034	Former et organiser l'évaluation
JMB FORMATION	80464190000 019	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

L'employé de service et production en restauration H/F exerce son activité dans des entreprises de restauration rapide, de collectivité ou des chaînes de cafétérias et assimilés.

Selon les spécificités de l'établissement, ses responsabilités incluent la préparation de plats, la prise de commandes, le service à la clientèle, l'encaissement, ainsi que la préparation de la salle de restauration et la gestion des stocks. Ces tâches sont effectuées en vue de garantir la satisfaction du client et dans le respect strict des réglementations et procédures établies.

ACTIVITÉS VISÉES

La mise en en place de la salle de restauration en veillant aux règles sanitaires et de sécurité et conformément aux procédures de l'établissement

La gestion de l'accueil et de la relation client/convive conformément à la procédure qualité de l'établissement

La réception des stocks et marchandises dans le respect de la réglementation sanitaire et les procédures en vigueur

La réalisation de préparations culinaire de base, chaude et/ou froide, conformément aux consignes de production et dans le respect des règles d'hygiène alimentaire

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Réaliser l'entretien de la salle, du mobilier et des espaces d'accueil des clients/convives

Mettre en place l'espace de restauration conformément aux procédures établies

Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire et alimentaire, les règles de sécurité des biens et des personnes et les éco gestes lors de l'entretien et de la mise en place de la salle de restauration

Accueillir les clients/convives

Prendre la commande

Réaliser le service conformément à la commande

Effectuer les opérations d'encaissement des clients/convives

Réceptionner les marchandises

Ranger les marchandises dans les zones de stockage

Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire et alimentaire, les règles de sécurité des biens et des personnes et les éco gestes lors de la réception et du rangement des marchandises

Organiser le poste de travail selon les consignes de production à réaliser

Réaliser les opérations préliminaires des produits bruts

Préparer, assembler et dresser les préparations culinaires simple, froides et/ou chaudes

Appliquer les procédures et les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire inhérentes au cycle de production culinaire

Respecter le cadre de production

Blocs de compétences

RNCP40407BC01 — Accueillir et servir la clientèle au sein d'un établissement de restauration

LISTE DE COMPÉTENCES

Réaliser l'entretien de la salle, du mobilier et des espaces d'accueil des clients/convives en respectant les procédures d'entretien et de nettoyage de l'établissement afin d'assurer un espace d'accueil client propre et accueillant tout au long du service.

Mettre en place l'espace de restauration conformément aux procédures établies tout en veillant à mettre en valeur l'offre de prestations culinaires afin de commercialiser les produits de manière attractive au sein d'un environnement accueillant.

Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire et alimentaire, les règles de sécurité des biens et des personnes et les éco gestes lors de l'entretien et de la mise en place de la salle de restauration afin de proposer une prestation sécurisée.

Accueillir les clients/convives en adoptant une attitude inclusive et un vocabulaire approprié à la typologie de la clientèle (personnes âgées, en situation de handicap, enfants, etc.) afin d'établir une relation de confiance.

Prendre la commande en conseillant les clients/convives sur l'offre de service de l'établissement, sur les

caractéristiques des prestations alimentaires (type de produits, allergènes, végétarisme, végétalisme, etc.) et sur des produits ou services complémentaires afin de répondre au mieux à leurs attentes.

Réaliser le service conformément à la commande tout en veillant à la satisfaction de la clientèle afin de contribuer à la qualité de l'expérience client.

Effectuer les opérations d'encaissement des clients/convives dans le respect des procédures fixées par l'établissement afin d'assurer une transaction précise et sécurisée et ainsi assurer une satisfaction client.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle reconstituée portant sur la mise en place d'une salle de restauration et la relation client/convives + jeu de rôle portant sur l'accueil d'un client/convive, sur la prise de commande et le service suivi d'un entretien avec le jury

Epreuve écrite portant sur la gestion de l'encaissement, des moyens de paiement et du rendu de monnaie et les règles d'hygiène, de sécurité sanitaire et alimentaire, les règles de sécurité des biens et des personnes ainsi que les éco-gestes lors de l'entretien et de la mise en place de la salle de restauration

RNCP40407BC02 — Préparer et assembler la prestation culinaire

LISTE DE COMPÉTENCES

Réceptionner les marchandises en vérifiant leur conformité avec les commandes établies et en contrôlant la qualité des produits reçus, en suivant les normes et les procédures établies pour garantir la conformité des produits.

Ranger les marchandises dans les zones de stockage en respectant les procédures mises en place au sein de l'établissement et en s'appuyant sur les outils mis à disposition (registre ou outils digitaux) afin d'optimiser l'espace de stockage et minimiser les risques de détérioration ou de perte.

Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire et alimentaire, les règles de sécurité des biens et des personnes et les éco gestes lors de la réception et du rangement des marchandises afin de respecter la réglementation et les procédures de l'établissement.

Organiser le poste de travail selon les consignes de production à réaliser en réunissant l'intégralité des matières premières et équipements nécessaires afin de permettre une production efficace et respectueuse des procédures fixées.

Réaliser les opérations préliminaires des produits bruts dans le respect des consignes de production et des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire afin d'élaborer des produits conformes aux fiches techniques/recettes.

Préparer, assembler et dresser des préparations culinaires

simples, froides et/ou chaudes en respectant les fiches recettes définies afin de délivrer un produit conforme aux attentes du client et assurer sa satisfaction.

Appliquer les procédures et les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire inhérentes au cycle de production culinaire afin de préserver sa santé et celles des consommateurs.

Respecter le cadre de production en tenant compte de l'organisation de travail et du rythme de production afin de répondre aux exigences attendues de l'établissement et ainsi assurer ses missions dans un principe de performance individuelle et collective.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuve écrite portant sur la réception de la marchandise, le rangement de la marchandise, les règles d'hygiène, de sécurité sanitaire et alimentaire, les règles de sécurité des biens et des personnes, des éco-gestes lors de la réception et du rangement des marchandises et les procédures et les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire inhérentes au cycle de production culinaire

Mise en situation professionnelle portant sur la réalisation de deux préparations culinaires de base, chaudes et froides suivie d'un entretien avec le jury

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Restauration collective : établissements scolaires, entreprises, hôpitaux, EHPAD, centres pénitenciers...

Restauration commerciale libre-service : cafétérias et espaces de restauration en libre-service

Restauration rapide : points de vente et chaînes spécialisées dans les repas rapides, à consommer sur place ou à emporter.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Employé technique de restauration

Employé polyvalent de restauration
Equipier
Agent polyvalent de restauration collective
Employé de restauration
Employé restauration collective
Employé / Agent de collectivité
Employé de cantine
Employé de restauration et de service
Employé de restauration scolaire
Employé de service

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

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Être en capacité de lire et comprendre des écrits simples, de rédiger des informations élémentaires, de réaliser des opérations de calcul et de conversion simples et de s'exprimer en français

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

Jury paritaire de 4 personnes minimum (professionnels de la branche d'activité mandatés par une organisation professionnelle ou un syndicat)

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	8 140 €
Selon la branche	6 000 € – 8 140 €
Prise en charge	Branches concernées
8 140 €	Valeur par défaut · 210 branches

7 814 €	CPNE Travail Temporaire, CPNEFP de l'enseignement privé indépendant
6 000 €	CPNEFP de la métallurgie

Base légale

Date de décision	28/03/2025
Durée de l'enregistrement	3 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	28/03/2028
Date de dernière délivrance possible	28/03/2032

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2022	67	0	85 %	53 %
2021	48	0	94 %	68 %

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS
RNCP31326, RNCP31411

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)
RNCP31326, RNCP31411

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF
<https://www.certidev.com>

Fiche officielle (France Compétences)
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/40407/>

Où se former

Formations référencées	1
Organismes	1
Régions couvertes	1
Prix indicatif	4 210 €

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

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	5
Parcours menés à terme	0
Taux d'achèvement	0 %
Période	04/2026 – 05/2026

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	5
Montant total engagé	16 630 €
Coût moyen par dossier	3 326 €
Durée moyenne	465 h
Période	03/2026 – 04/2026
France compétences	93 %
Reste à charge titulaire	4 %
Entreprise	3 %

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