

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 6042**

### Intitulé

*L'accès à la certification n'est plus possible*

CQP : Certificat de qualification professionnelle Employé(e) qualifié(e) de restauration

Nouvel intitulé : Employé(e) qualifié(e) de restauration

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Commission paritaire nationale de l'emploi de l'industrie hôtelière (CPNE/IH) - Association pour le développement de l'emploi et de la formation dans l'industrie hôtelière (ADEFIH) Modalités d'élaboration de références : CPNE de l'Industrie Hôtelière	Président de l'ADEFIH, Président de l'ADEFIH

### Niveau et/ou domaine d'activité

#### Convention(s) :

3225 - Personnel des entreprises de restauration de collectivités

#### Code(s) NSF :

334 Accueil, hôtellerie, tourisme

#### Formacode(s) :

### Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

L'employé(e) qualifié(e) de restauration exerce dans des entreprises de restauration de collectivité. Les prestations sont distribuées en libre service ou en service assisté. Le convive peut consommer son repas sur place ou l'emporter. Les établissements peuvent servir des prestations à tout moment de la journée voire de la nuit.

L'employé(e) qualifié(e) de restauration :

- assure la production des préparations froides
- participe à la production des préparations chaudes
- anime son équipe
- contribue à l'accueil et à la satisfaction des convives

Les capacités attestées par le CQP employé qualifié de restauration, sont techniques, commerciales et relationnelles.

Les capacités techniques :

- préparer les produits de base en respectant leur mode de production et de conservation
- respecter les règles d'hygiène et de sécurité
- appliquer les règles de sécurité alimentaires
- planifier la production froide
- adapter le planning de production et l'expliquer
- appliquer le protocole de nettoyage
- identifier les risques et mettre en place les mesures préventives
- organiser les postes de travail en fin de service
- valoriser les produits restants

Les capacités commerciales :

- proposer des prestations adaptées
- proposer un repas équilibré
- vendre les produits et informer les convives

Les capacités relationnelles :

- présenter le restaurant et son environnement
- présenter l'entreprise
- transmettre les règles de base de la sécurité
- désamorcer les tensions
- manager et animer son équipe

### Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

L'activité s'exerce dans les entreprises de restauration collectivité dans le cadre d'un contrat de prestation de service passé avec un client (hôpital, école...) dans les filières suivantes : - santé

- entreprises
- scolaires

Employé(e) qualifié(e) de restauration,

#### Codes des fiches ROME les plus proches :

G1603 : Personnel polyvalent en restauration

## Modalités d'accès à cette certification

### Descriptif des composantes de la certification :

- Le CQP est composé de 13 modules déclinés en compétences : - Production
- procédures d'hygiène propres à la production froide
  - organisation de la production et des nettoyages
  - information des convives sur les bases de l'équilibre alimentaire
  - produire en respectant les règles de base de la gestion de production
  - les règles de sécurité du travail
  - accueil et intégration des nouveaux embauchés
  - développement d'un climat favorable
  - animation du briefing
  - transmettre et contrôler
  - mise en valeur de son équipe
  - accueil des convives
  - assurer une prestation de qualité et gérer la fin de service

L'évaluation se déroule en continu sur le lieu de travail par le tuteur et le formateur

Parcours VAE :

- Le candidat a la possibilité d'être accompagné par des formateurs labellisés par la CPNE/IH ([www.adejih.org](http://www.adejih.org))

Le CQP est délivré après validation des 13 modules.

**Validité des composantes acquises : 5 an(s)**

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION OUI/NON		COMPOSITION DES JURYS	
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant		X	
En contrat d'apprentissage		X	
Après un parcours de formation continue	X		Professionnel de la Branche d'activité mandaté par une organisation professionnelle ou un syndicat de salarié Minimum 4 personnes (jury paritaire)
En contrat de professionnalisation	X		Professionnel de la Branche d'activité mandaté par une organisation professionnelle ou un syndicat de salarié Minimum 4 personnes (jury paritaire)
Par candidature individuelle		X	
Par expérience dispositif VAE prévu en 2005	X		Professionnel de la Branche d'activité mandaté par une organisation professionnelle ou un syndicat de salarié Minimum 4 personnes (jury paritaire)

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X
Accessible en Polynésie Française		X

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS

ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX

## Base légale

**Référence du décret général :**

**Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :**

Arrêté du 1er juillet 2008 publié au Journal Officiel du 6 juillet 2008 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour trois ans, sous l'intitulé CQP Employé(e) qualifié(e) de restauration, avec effet au 6 juillet 2008, jusqu'au 6 juillet 2011.

**Référence du décret et/ou arrêté VAE :**

**Références autres :**

**Pour plus d'informations**

**Statistiques :**

**Autres sources d'information :**

[info@adejih.org](mailto:info@adejih.org)

<http://www.adejih.org>

**Lieu(x) de certification :**

CPNE/IH - ADEFIH - 22 rue d'Anjou - 75008 Paris

**Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :**

Les organismes de formation sont référencés sur le site web : [www.edefih.org](http://www.edefih.org)

**Historique de la certification :**

**Certification suivante :** Employé(e) qualifié(e) de restauration