

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 280**

Intitulé

TP : Titre professionnel Agent(e) de restauration

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Ministère chargé de l'Emploi (DELEGATION GENERALE A L'EMPLOI ET A LA FORMATION PROFESSIONNELLE (DGEFP)) Modalités d'élaboration de références : CPC Tourisme, loisirs, hôtellerie, restauration	Le représentant de l'unité départementale (UD) compétente de la DIRECCTE (direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi).

Niveau et/ou domaine d'activité

V (Nomenclature de 1969)

3 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

334t Réception, hébergement, service de restauration, accompagnement

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

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

Il (elle) assemble et accommode diverses gammes de produits. Il (elle) dresse, en les valorisant, des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type « snacking ». L'agent (e) 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 (elle) 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 (e) de restauration assure la distribution des productions culinaires aux différents linéaires et comptoirs froids et chauds du self-service. Il (elle) remet en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA) et effectue des cuissons au grill et à la friteuse.

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

L'agent (e) de restauration travaille en équipe sous la responsabilité d'un chef de production ou d'un chef de cuisine. Il (elle) 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 (e) de restauration est confronté (e) à des températures basses ou élevées. Il (elle) peut être soumis (e) 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 (e) de restauration sont déterminées à l'avance par la hiérarchie et peuvent varier d'un établissement à l'autre. Un (e) agent (e) de restauration peut occuper successivement plusieurs postes dans une même journée ou être affecté (e) 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 (e) 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 (elle) porte une tenue professionnelle représentative de la profession ou de l'établissement et conforme aux règles d'hygiène et de sécurité.

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).

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

Les différents secteurs d'activités concernés sont principalement :

- 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.

Les types d'emplois accessibles sont les suivants :

- 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.

Codes des fiches ROME les plus proches :

G1603 : Personnel polyvalent en restauration

Réglementation d'activités :

Néant.

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Le titre professionnel est composé de quatre blocs de compétences dénommés certificats de compétences professionnelles (CCP) qui correspondent aux activités précédemment énumérées.

Le titre professionnel peut être complété par l'(les) unité(s) de spécialisation correspondante(s) au(x) certificat(s) complémentaire(s) de spécialisation (CCS) précédemment mentionnés(s).

Le titre professionnel est accessible par capitalisation de certificats de compétences professionnelles (CCP) ou suite à un parcours de formation et conformément aux dispositions prévues dans l'arrêté du 22 décembre 2015 relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi.

Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 280 - 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 ».
Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 280 - 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.
Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 280 - 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.
Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 280 - 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.

Validité des composantes acquises : 5 an(s)

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION

QUINON

COMPOSITION DES JURYS

Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant		X	
En contrat d'apprentissage	X		Le jury du titre est désigné par les Unités départementales(UD) des DIRECCTE - Direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi. Il est composé de professionnels du métier concerné par le titre. (Art. R 338-6 du Code de l'Education).
Après un parcours de formation continue	X		Le jury du titre est désigné par les Unités départementales(UD) des DIRECCTE - Direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi. Il est composé de professionnels du métier concerné par le titre. (Art. R 338-6 du Code de l'Education).
En contrat de professionnalisation	X		Le jury du titre est désigné par les Unités départementales(UD) des DIRECCTE - Direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi. Il est composé de professionnels du métier concerné par le titre. (Art. R 338-6 du Code de l'Education).
Par candidature individuelle		X	
Par expérience dispositif VAE prévu en 2002	X		Le jury du titre est désigné par les Unités départementales(UD) des DIRECCTE - Direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi. Il est composé de professionnels du métier concerné par le titre. (Art. R 338-6 du Code de l'Education).

	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 :

Code de l'éducation, notamment les articles L. 335-5, L. 335-6 et R. 335-13, R. 338-1 et R. 338-2 et suivants.

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

Arrêté du 31/07/2003 paru au JO du 13/08/2003 - Arrêté du 24/07/2006 paru au JO du 08/09/2006 - Arrêté du 08/06/2011 paru au JO du 18/08/2011 - Arrêté du 11/04/2016 modifiant l'arrêté du 31/07/2003 modifié paru au JO du 30/04/2016

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Arrêté du 22 décembre 2015 relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi (annule et remplace l'arrêté du 9 mars 2006 modifié relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministre chargé de l'emploi)
Arrêté du 8 décembre 2008 modifié relatif au règlement général des sessions de validation conduisant au titre professionnel du ministère chargé de l'emploi.

Arrêté du 19 janvier 2010 définissant les conditions d'agrément des organismes.

Références autres :

Equivalences définies par arrêté avec les certifications suivantes :

Pour plus d'informations

Statistiques :

Autres sources d'information :

www.travail-emploi.gouv.fr

Lieu(x) de certification :

Centres agréés par le Ministère chargé de l'emploi

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

Historique de la certification :