

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 31326**

Intitulé

CQP : Certificat de qualification professionnelle Employé technique de restauration

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Commission paritaire nationale de l'emploi et de la formation professionnelle de la restauration collective (CPNEFP-RC) - CERTIDEV	Président

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 technique de restauration H/F 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 technique de restauration H/F :

- participe à l'élaboration des préparations froides
 - participe au briefing de production et de service
 - organise sa production et l'intègre dans celle de l'équipe
 - dresse les assiettes, les plats
 - tient une caisse au moment du service
 - réalise des opérations de nettoyage propres à l'activité
- Le CQP employé technique de restauration H/F atteste de capacités techniques :

- préparer les produits de base en respectant leur mode de production, de conservation et les règles d'hygiène et de sécurité
- appliquer les procédures de tarification commerciales :
- participer à la promotion du produit
- réorganiser l'aire de vente
- valoriser les produits, relationnelles et comportementales :
- s'intégrer au sein d'une équipe
- accueillir et communiquer avec l'équipe et les convives
- participer à la garantie d'une prestation de qualité tout au long du service

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

L'activité s'exerce dans des entreprises de restauration de collectivité (scolaire, santé, entreprise,...). Les dimanches et jours fériés peuvent être ouverts.

L'employé technique de restauration H/F peut avoir à travailler la nuit.

Employé technique 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 :

La certification se compose de 5 blocs de compétences distincts :

- Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation
- Nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail
- Réaliser les préparations culinaires de base froides
- Effectuer un service en salle
- Gérer l'encaissement

Pour tous les blocs de compétences, des observations en situation de travail réelle sont réalisées conjointement par un représentant du centre de formation et un représentant de l'entreprise. Ces mêmes blocs font l'objet d'une nouvelle évaluation dans le cadre d'une épreuve finale reprenant l'ensemble des compétences visées par la certification, réalisée par un binôme évaluateur externe composé d'un évaluateur pédagogique et d'un expert professionnel. La compétence est considérée acquise dès lors qu'il est constaté une autonomie au poste de travail et que les résultats obtenus lors des évaluations en contrôle continu et final franchissent le seuil d'acquisition d'un bloc selon une pondération établie par les partenaires sociaux.

Pour la VAE, dossier de validation et mise en situation professionnelle.

L'ingénierie modulaire de certification du secteur permet aux branches du secteur d'organiser des équivalences non seulement à l'intérieur de leurs propres CQP mais aussi avec les CQP des autres branches participant à ce dispositif d'ingénierie modulaire. Des blocs de

compétences sont ainsi communs à plusieurs CQP de plusieurs branches. Cette ingénierie est aujourd'hui partagée par 4 CPNEFP : la CPNE de l'industrie hôtelière, la CPNE des Casinos-jeux, la CPNEFP de la restauration collective et la CPNEFP de la restauration commerciale libre-service. La cartographie des blocs de compétences et CQP du secteur est consultable sur le site www.certidev.com

Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
<p>Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 31326 - Bloc1 (Bloc1) Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation</p>	<p>Descriptif : Établir un contact efficace et adapté au client Conduire un échange avec un client en lien avec une prestation de service Réaliser ou suivre la réalisation d'une prestation en assurant la satisfaction client</p> <p>Modalités d'évaluation du bloc 1. Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation ou au cours d'une mise en situation, questionnement, mise en situation reconstituée, questionnement, dossier de validation (VAE) Remise d'une attestation de délivrance du bloc 1 (bloc 1) du CQP Employé technique de restauration H/F.</p>
<p>Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 31326 - Bloc 2 (Bloc 5a) Nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail</p>	<p>Descriptif : Appliquer les protocoles de nettoyage et de désinfection</p> <p>Modalités d'évaluation du bloc 2. Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation ou étude de cas, mise en situation réelle ou questionnement à l'oral, dossier de validation (VAE) Remise d'une attestation de délivrance du bloc 2 (Bloc 5a) du CQP Employé technique de restauration H/F.</p>
<p>Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 31326 - Bloc 3 (Bloc 9a) Réaliser les préparations culinaires de base froides</p>	<p>Descriptif : Travailler les produits Transformer les produits pour des préparations froides</p> <p>Modalités d'évaluation du bloc 3. Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation/mise en situation réelle ou questionnement à l'oral, dossier de validation (VAE) Remise d'une attestation de délivrance du bloc 3 (Bloc 9a) du CQP Employé technique de restauration H/F.</p>
<p>Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 31326 - Bloc 4 (15b) Effectuer un service en salle</p>	<p>Descriptif : Préparer la salle et les espaces attenants Mettre en place les tables Accueillir et accompagner les clients en salle</p> <p>Modalités d'évaluation du bloc 4. Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation, étude de cas complétée éventuellement par un questionnement à l'oral, dossier de validation (VAE) Remise d'une attestation de délivrance du bloc 4 (Bloc 15b) du CQP Employé technique de restauration H/F.</p>
<p>Bloc de compétence n°5 de la fiche n° 31326 - Bloc 5 (bloc17) Gérer l'encaissement</p>	<p>Descriptif : Procéder à l'ouverture de la caisse Accueillir un client en caisse Procéder à l'encaissement des articles ou produits Fermer son poste de caisse</p> <p>Modalités d'évaluation du bloc 5. Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation ou étude de cas ou questionnement à l'oral, dossier de validation (VAE) Remise d'une attestation de délivrance du bloc 5 (Bloc17) du CQP Employé technique de restauration H/F.</p>

Validité des composantes acquises : illimitée

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUINON		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		Professionnels de la Branche d'activité mandatés par une organisation professionnelle ou un syndicat de salarié. Minimum 4 personnes (jury national paritaire)
En contrat de professionnalisation	X		Professionnels de la Branche d'activité mandatés par une organisation professionnelle ou un syndicat de salarié. Minimum 4 personnes (jury national paritaire)
Par candidature individuelle		X	
Par expérience dispositif VAE prévu en 2008	X		Professionnels de la Branche d'activité mandatés par une organisation professionnelle ou un syndicat de salarié. Minimum 4 personnes (jury national 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) technique de restauration, avec effet au 6 juillet 2008, jusqu'au 6 juillet 2011.

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

Arrêté du 30 juillet 2018 publié au Journal Officiel du 07 août 2018 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, sous l'intitulé Certificat de qualification professionnelle "Employé technique de restauration" avec effet du 25 novembre 2014, jusqu'au 07 août 2023.

Arrêté du 17 novembre 2011 publié au Journal Officiel du 25 novembre 2011 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles Enregistrement pour trois ans, sous l'intitulé certificat de qualification professionnelle Employé(e) technique de restauration avec effet au 6 juillet 2011, jusqu'au 25 novembre 2014.

Pour plus d'informations**Statistiques :**

Environ 60 CQP par an
<http://www.certidev.com>

Autres sources d'information :

www.certidev.com

CERTIDEV**Lieu(x) de certification :**

CERTIDEV - 22 rue d'Anjou - 75008 PARIS

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

Tous les opérateurs des CQP habilités par la branche sont référencés sur le site web : www.certidev.com

Historique de la certification :

CQP créé en 2005 par la CPNE de l'industrie hôtelière, et repris par la CPNEFP de la restauration collective le 1er mars 2017

Modalité d'élaboration des références : CPNEFP de la restauration collective

Certification précédente : Employé(e) technique de restauration