

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 4079**

Intitulé

L'accès à la certification n'est plus possible

CQP : Certificat de qualification professionnelle Agent de restauration

Nouvel intitulé : Agent 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) - Adefih

Président de la CPNE/IH

Niveau et/ou domaine d'activité

Convention(s) :

3292 - Hôtels, cafés, restaurants (HCR)

Code(s) NSF :

334t Réception, hébergement, service de restauration, accompagnement

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

L'agent de restauration travaille dans les entreprises de restauration qui se caractérisent par l'importance du nombre de clients accueillis par service. Les prestations sont distribuées en libre service ou en service assisté (comptoir par exemple). Le client 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'agent de restauration

- participe à la réception et à l'approvisionnement des produits
- effectue certaines préparations culinaires
- approvisionne les linéaires
- accueille les clients et prend les commandes
- assure la mise en place de la salle et le débarrassage des tables
- réceptionne, trie et vérifie la vaisselle
- participe aux opérations de caisse

Les capacités attestées renvoient à l'exercice en autonomie des activités suivantes : - la réception et l'approvisionnement : Contrôler en quantité et en qualité les produits en référence aux bons de livraison et aux normes HACCP, stocker et contrôler la rotation des produits

- les préparations culinaires : fabriquer, assembler et dresser des préparations culinaires simples froides ou chaudes, assembler les produits semi-élaborés, conditionner et conserver les produits

- la tenue d'un buffet : accueillir les clients et prendre les commandes, approvisionner le linéaire en contribuant à la mise en valeur des produits, coordonner son activité avec celle de la fabrication/cuisine, produire devant le client

- la mise en place de la salle : veiller à la propreté de la salle, des meubles de service, mettre à jour les outils de l'animation commerciale avant et en cours de service, débarrasser les tables

- les opérations de caisse : gérer le flux de clientèle, utiliser le matériel de typage, utiliser la balance de caisse, encaisser

- la laverie : réceptionner, trier et répartir la vaisselle dans les paniers adaptés, vérifier la propreté en sortie, trier et répartir la vaisselle selon les différents buffets, respecter les normes HACCP.

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

L'agent de restauration exerce son activité en restauration commerciale, dans les cafétérias des centres commerciaux, des autoroutes, des aéroports ou dans les résidences de vacances de grande capacité

Les appellations les plus courantes pour cet emploi sont agent de restauration, employé de restauration, étager/étagère.

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 6 modules déclinés en compétences : - réception et approvisionnement des produits

- préparation culinaire
- tenue d'un buffet
- mise en place de la salle
- opération de caisse
- laverie.

Au minimum 80% des compétences de chaque module doivent être validées pour que le CQP soit délivré. L'évaluation se déroule en continu sur le lieu de travail par le tuteur et le formateur référent.

Validité des composantes acquises : 5 an(s)

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	Jury national paritaire composé au minimum de 4 personnes
En contrat de professionnalisation	X	Jury national paritaire composé au minimum de 4 personnes
Par candidature individuelle		X
Par expérience dispositif VAE prévu en 2005	X	Jury national paritaire composé au minimum de 4 personnes

	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 15 octobre 2005 publié au Journal Officiel du 18 novembre 2005 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, avec effet au 18 novembre 2005, jusqu'au 18 novembre 2010.

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Arrêté du 25 janvier 2011 publié au Journal Officiel du 02 février 2011 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, sous l'intitulé certificat de qualification professionnelle Agent de restauration avec effet au 02 février 2011, jusqu'au 02 février 2016.

Pour plus d'informations

Statistiques :

12 CQP sont en moyenne délivrés chaque année

Autres sources d'information :

<http://www.edefih.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 :

21 organismes sont accrédités par la CPNE/IH pour dispenser la formation préparatoire

Historique de la certification :

Décision de la CPNE/IH du 18 septembre 2003 Inscription du CQP au niveau 2 échelon 1 dans la grille de classification de CCN.

Certification suivante : Agent de restauration