

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 27860**

Intitulé

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

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Commission paritaire nationale de l'emploi et de la formation professionnelle des espaces de loisirs, d'attractions et culturels (CPNEFP) - Syndicat national des espaces de loisirs, d'attractions et culturels (SNELAC)	Délégué Général

Niveau et/ou domaine d'activité

Convention(s) :

3275 - Espaces, de loisirs, d'attractions et culturels

Code(s) NSF :

334t Réception, hébergement, service de restauration, accompagnement

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

L'employé (e) de Restauration rapide exerce son emploi au sein de points de restauration dite « rapide » (cafétéria, kiosque, self-service, sandwicherie...) dans un parc de loisirs, parc à thème, d'attractions ou culturel.

Il prépare, en respectant scrupuleusement les fiches techniques, des mets simples froids ou chauds, essentiellement par assemblage.

Compte tenu de la taille des parcs et de leur fréquentation, les quantités à préparer sont souvent très importantes.

Ce professionnel assure les activités suivantes :

- Accueil et information des visiteurs sur un parc de loisirs, d'attractions ou culturel.
- Préparation du poste de travail et du point de vente.
- Réalisation de préparations chaudes et froides en grande quantité.
- Distribution des produits et plats préparés.
- Fermeture du point de vente.
- Application des règles d'hygiène alimentaire et de sécurité des biens et des personnes.
- Adoption d'un comportement écoresponsable au travail.

L'employé de restauration rapide est capable de :

- Assurer la réception de tous les publics en entreprise de loisirs.
- Informer les visiteurs sur l'offre proposée dans la structure et sur l'offre touristique locale.
- Prendre les mesures nécessaires pour que les lieux soient conformes aux critères de qualité de l'entreprise.
- Répondre aux questions simples des visiteurs anglophones.
- Préparer son point de vente et son poste de travail.
- Gérer le stock de matières premières nécessaires au service.
- Organiser son poste de travail et prévoir l'approvisionnement.
- Préparer des sandwichs froids ou chauds, des salades.
- Remettre ou maintenir en température des produits ou des plats.
- Préparer des desserts.
- Préparer et servir des boissons chaudes ou froides.
- Prendre une commande, servir les clients et encaisser.
- Vendre et proposer des ventes additionnelles.
- Remettre le point de vente à l'état initial.
- Détecter les anomalies dans le fonctionnement des équipements.
- Procéder au retrait des produits inutilisables.
- Appliquer les règles d'hygiène en restauration.
- Appliquer les consignes de l'entreprise en termes de développement durable.

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

Secteurs d'activité :

L'employé (e) de restauration rapide exerce son activité sur un point de restauration dans un espace de loisirs, d'attractions ou culturel. La taille des entreprises est très variable de la TPE (moins de 10 salariés) à la grande entreprise (plus de 1000 salariés).

Les emplois occupés peuvent être :

- Agent de Restauration
- Opérateur (trice) Restauration.
- Employé (e) de Restauration rapide

Codes des fiches ROME les plus proches :

G1603 : Personnel polyvalent en restauration

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Sept blocs de compétences composent la certification, ils sont constitués des compétences associées aux sept activités constitutives du

CQP :

Bloc 1 : compétences associées à l'activité 1 : Accueil de tous types de visiteurs dans une entreprise de loisirs.

Bloc 2 : compétences associées à l'activité 2 : Préparation du poste de travail et du point de vente.

Bloc 3 : compétences associées à l'activité 3 : Réalisation de préparations chaudes ou froides en grande quantité.

Bloc 4 : compétences associées à l'activité 4 : Distribution des produits et des plats préparés.

Bloc 5 : compétences associées à l'activité 5 : Fermeture du point de vente.

Bloc 6 : compétences associées à l'activité 6 : Application des règles d'hygiène alimentaire et de sécurité des biens et des personnes.

Bloc 7 : compétences associées à l'activité 7 : Adoption d'un comportement écoresponsable au travail.

Pour l'obtention du CQP les 7 blocs doivent être validés. La validation partielle est possible.

Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 27860 - Adoption d'un comportement écoresponsable au travail.	<p>Compétences évaluées :</p> <ul style="list-style-type: none">• Appliquer les consignes de l'entreprise en termes de développement durable (tri et recyclage des déchets, économie d'énergie... <p>Modalités d'évaluation :</p> <p>Le candidat est évalué par une observation en continu réalisée sur le poste de travail, conjointement par un formateur et son tuteur, à l'aide des grilles d'évaluation contenues dans le livret de suivi. Le formateur et le tuteur émettent un avis sur l'acquisition ou non des compétences observées.</p>
Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 27860 - Fermeture du point de vente	<p>Compétences évaluées :</p> <ul style="list-style-type: none">• Remettre le point de vente en l'état initial : Nettoyer l'espace de vente, Ranger les rayons, Stocker ou jeter les produits en appliquant les règles d'hygiène imposées par l'entreprise.• Compléter les documents mis à disposition par l'entreprise pour la fermeture du point de vente. <p>Modalités d'évaluation :</p> <p>Le candidat est évalué par une observation en continu réalisée sur le poste de travail, conjointement par un formateur et son tuteur, à l'aide des grilles d'évaluation contenues dans le livret de suivi. Le formateur et le tuteur émettent un avis sur l'acquisition ou non des compétences observées.</p>
Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 27860 - Distribution des produits et des plats préparés.	<p>Compétences évaluées :</p> <ul style="list-style-type: none">• Prendre une commande.• Vendre et servir les différentes préparations aux clients.• Proposer des ventes additionnelles (supplémentaires ou complémentaires).• Assurer les encaissements quel que soit le mode de paiement et éventuellement rendre la monnaie. <p>Modalités d'évaluation :</p> <p>Le candidat est évalué par une observation en continu réalisée sur le poste de travail, conjointement par un formateur et son tuteur, à l'aide des grilles d'évaluation contenues dans le livret de suivi. Certaines composantes (non observables sur le poste de travail) sont évaluées en centre de formation (Questionnaire, mise en situation reconstituée). Le formateur et le tuteur émettent un avis sur l'acquisition ou non des compétences observées.</p>

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
<p>Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 27860 - Application des règles d'hygiène alimentaire et de sécurité des biens et des personnes.</p>	<p>Compétences évaluées :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Détecter les anomalies dans le fonctionnement des équipements (chambres froides, vitrines réfrigérées, ventilation...). • Procéder au retrait des produits inutilisables ou hors normes. • Prendre les mesures nécessaires afin que le poste de travail soit conforme aux normes d'hygiène imposées dans l'entreprise. <p>Modalités d'évaluation :</p> <p>Le candidat est évalué par une observation en continu réalisée sur le poste de travail, conjointement par un formateur et son tuteur, à l'aide des grilles d'évaluation contenues dans le livret de suivi. Le formateur et le tuteur émettent un avis sur l'acquisition ou non des compétences observées.</p>
<p>Bloc de compétence n°5 de la fiche n° 27860 - Accueil de tous types de visiteurs dans une entreprise de loisirs.</p>	<p>Compétences évaluées :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Assurer la réception de tous les publics (statut, âge, nationalité, groupe, individuel...) en toute circonstance. • Informer les visiteurs sur l'offre proposée dans la structure (restaurant, attraction, évènement...) • Prendre les mesures nécessaires afin que les lieux soient conformes aux critères de qualité exigés par l'entreprise. • Répondre oralement aux questions simples des visiteurs anglophones. • Informer le public sur l'offre touristique, hôtelière et culturelle locale. <p>Modalités d'évaluation :</p> <p>Le candidat est évalué par une observation en continu réalisée sur le poste de travail, conjointement par un formateur et son tuteur, à l'aide des grilles d'évaluation contenues dans le livret de suivi. Certaines composantes (non observables sur le poste de travail) sont évaluées en centre de formation (Questionnaire, mise en situation reconstituée).</p> <p>Le formateur et le tuteur émettent un avis sur l'acquisition ou non des compétences observées.</p>
<p>Bloc de compétence n°6 de la fiche n° 27860 - Préparation du poste de travail et du point de vente.</p>	<p>Compétences évaluées :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gérer un stock de matières premières alimentaires : Effectuer des commandes, Réceptionner et contrôler (qualitativement et quantitativement) les produits, Stocker et déstocker les produits. • Organiser son poste de travail en amont, prévoir et gérer l'approvisionnement du poste de production pour le service. <p>Modalités d'évaluation :</p> <p>Le candidat est évalué par une observation en continu réalisée sur le poste de travail, conjointement par un formateur et son tuteur, à l'aide des grilles d'évaluation contenues dans le livret de suivi. Le formateur et le tuteur émettent un avis sur l'acquisition ou non des compétences observées.</p>

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°7 de la fiche n° 27860 - Réalisation de préparations chaudes ou froides en grande quantité.	<p>Compétences évaluées :</p> <ul style="list-style-type: none"> •Préparer des sandwiches froids ou chauds. •Préparer des salades. •Remettre ou maintenir en température des produits ou des plats préparés. •Préparer des desserts : crêpes, gaufres... •Préparer des boissons chaudes et froides. <p>Modalités d'évaluation :</p> <p>Le candidat est évalué par une observation en continu réalisée sur le poste de travail, conjointement par un formateur et son tuteur, à l'aide des grilles d'évaluation contenues dans le livret de suivi. Le formateur et le tuteur émettent un avis sur l'acquisition ou non des compétences observées.</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	Jury 100% professionnel respectant la parité employeurs/ salariés.
En contrat de professionnalisation	X	Idem
Par candidature individuelle	X	Idem
Par expérience dispositif VAE prévu en 2007	X	Idem

	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 23 février 2017 publié au Journal Officiel du 03 mars 2017 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour trois ans, sous l'intitulé "Certificat de qualification professionnelle Employé(e) de restauration rapide" avec effet au 03 mars 2017, jusqu'au 03 mars 2020.

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

110 cqp délivrés en moyenne par an.

Autres sources d'information :

contact@snelac.com

SNELAC

Lieu(x) de certification :

Commission paritaire nationale de l'emploi et de la formation professionnelle des espaces de loisirs, d'attractions et culturels (CPNEFP) -

Syndicat national des espaces de loisirs, d'attractions et culturels (SNELAC) : Île-de-France - Paris (75) []

SNELAC : 16 rue de saint Pétersbourg - 75008 PARIS

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

Sur tout le territoire français au sein des organismes accrédités par la CPNEF de la branche ELAC.

Historique de la certification :

1997 création du CQP "Opérateur de restauration rapide"

2014 : Modification de l'appellation "CQP employé(e) de restauration rapide".