

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 31333**

Intitulé

CQP : Certificat de qualification professionnelle Plongeur - officier de cuisine

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) - CERTIDEV	Président

Niveau et/ou domaine d'activité

Convention(s) :

3225 - Personnel des entreprises de restauration de collectivités, 3292 - Hôtels, cafés, restaurants (HCR)

Code(s) NSF :

334 Accueil, hôtellerie, tourisme

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Le plongeur officier de cuisine H/F exerce son activité au sein de restaurants traditionnels et gastronomiques, de restaurants d'entreprise ou de collectivité en relation avec le personnel de cuisine (cuisinier, commis, ...) et de salle (serveurs, ...).

Il est chargé d'aider le personnel et l'établissement où il travaille à maintenir la cuisine propre en procédant au lavage et à l'entretien des locaux, du matériel et essentiellement de la vaisselle. Le plongeur peut être amené à exécuter d'autres tâches en cuisine ou en salle. En fonction de la taille de l'établissement, il peut également être amené à organiser le travail d'une équipe.

Les compétences attestées dans le CQP Plongeur, officier de cuisine s'articulent autour de quatre grandes activités principales :

- Réception et stockage de marchandises
- Lavage
- Entretien du poste de travail et des locaux
- Réalisations préliminaires à la fabrication des plats

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

L'offre de service de la restauration se caractérise par sa grande diversité et sa facilité d'accès sur l'ensemble du territoire. Elle regroupe un éventail de diverses formes de restauration : restaurants traditionnels, restauration de chaîne, brasserie, restauration à thème, cafétéria libre-service, restauration de collectivités, restauration rapide ...

Plus de 150 000 établissements dont 70 000 établissements employeurs assurent ces prestations.

90% des établissements employeurs ont moins de 10 salariés.

Ces établissements emploient 360 000 salariés dont 100 000 plongeurs, officiers de cuisine H/F.

L'activité de plongeur, officier de cuisine H/F s'exerce au sein de restaurants traditionnels et gastronomiques, de restaurants d'entreprise ou de collectivité en relation avec le personnel de cuisine (cuisinier, commis, ...) et de salle (serveurs, ...).

Elle varie selon la taille de la structure et son mode d'organisation (plonge automatisée/manuelle, ...). Elle peut s'exercer en horaires fractionnés, en soirée, les fins de semaine et jours fériés.

Le port d'une tenue professionnelle (tablier, bottes, ...) est requis.

Le métier est accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle.

Plongeur/plongeuse en restauration H/F, Aide en cuisine H/F, Personnel polyvalent en restauration H/F ;

Codes des fiches ROME les plus proches :

G1605 : Plonge en restauration

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Le CQP Plongeur officier de cuisine H/F possède 4 blocs :

- Réceptionner et stocker des marchandises, des produits
- Nettoyer et désinfecter les espaces, et les plans de travail
- Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire
- Réaliser les préparations culinaires de base froides

Modalités d'évaluation.

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
Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 31333 - Bloc 1 (Bloc 3) Réceptionner et stocker des marchandises, des produits	<p>Descriptif : Réceptionner les marchandises Contribuer à gérer les stocks Stocker les marchandises</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, étude de cas, dossier de validation (VAE) Remise d'une attestation de délivrance du bloc 1 (Bloc 3) du CQP Plongeur, officier de cuisine H/F.</p>
Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 31333 - Bloc 2 (Bloc 5a) Nettoyer et désinfecter les espaces, les plans de travail avec les produits et les matériels appropriés	<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 Plongeur, officier de cuisine H/F.</p>
Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 31333 - Bloc 3 (Bloc 5b) Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire	<p>Descriptif : Appliquer les règles de sécurité alimentaire</p> <p>Modalités d'évaluation du bloc 3. Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation de travail et/ou questionnement ou quizz. Dossier de validation (VAE) Remise d'une attestation de délivrance du bloc 3 (Bloc 5b) du CQP Plongeur, officier de cuisine H/F.</p>
Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 31333 - Bloc 4 (Bloc 9a) Réaliser les préparations culinaires de base froides	<p>Descriptif : Travailler les produits Transformer les produits pour des préparations froides</p> <p>Modalités d'évaluation du bloc 4. 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 4 (Bloc 9a) du CQP Plongeur, officier de cuisine 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 2013	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 27 novembre 2012 publié au Journal Officiel du 9 décembre 2012 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour trois ans, sous l'intitulé Certificat de qualification professionnelle Plongeur, officier de cuisine avec effet au 9 décembre 2012, jusqu'au 9 décembre 2015.

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 « Plongeur - officier de cuisine » avec effet du 9 décembre 2015, jusqu'au 07 août 2023.

Pour plus d'informations

Statistiques :

Plus de 10 CQP sont en moyenne délivrés chaque année.

<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 habilités par la branche pour ce CQP sont référencés sur le site web : www.certidev.com

Historique de la certification :

CQP créé en 2010 par la CPNE de l'industrie hôtelière

Modalité d'élaboration des références : CPNE de l'Industrie Hôtelière

Certification précédente : [Plongeur, officier de cuisine](#)