

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 31342**

Intitulé

CQP : Certificat de qualification professionnelle Plongeur en restauration collective

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

Le plongeur en restauration collective possède plusieurs compétences en commun avec le plongeur - Officier de cuisine. Il exerce son activité au sein de restaurants d'entreprise ou de collectivité en relation avec le personnel de cuisine (cuisinier, commis, ...).

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 métier de Plongeur en restauration collective s'articule autour de 3 grandes activités principales :

- Réception et stockage des marchandises, des produits
- Lavage
- Entretien du poste de travail et des locaux

Le CQP Plongeur en restauration collective H/F atteste des compétences suivantes :

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

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

La restauration collective - y compris autogérée- assure près de la moitié des repas et prestations alimentaires pris hors foyer, tous types de restaurations confondus. Cette Branche compte aujourd'hui 73 000 unités de production, dont plus de 20 000 en restauration collective concédée. Cette dernière employant plus de 100 000 salariés en restauration collective.

90% des établissements employeurs ont moins de 10 salariés.

L'activité de Plongeur en restauration collective H/F s'exerce au sein de restaurants de collectivité ou de cuisine centrale en relation avec le personnel de cuisine (cuisinier, commis, ...).

Elle varie selon la taille de la structure et son mode d'organisation (plonge automatisée ...). 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

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 en restauration collective H/F possède 3 blocs :

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

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.

Selon le dispositif d'acquisition :

-Par la voie de la formation, observation en situation de travail réelle et/ou Simulation, questionnement ou quizz, questionnement à l'oral, mise en situation reconstituée, étude de cas -les évaluations sont à majorité individuelles.

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

Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 31342 - 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 : par la voie de la formation, observation en situation ou au cours d'une mise en situation, questionnement, mise en situation reconstituée, questionnement, étude de cas, par la voie de la VAE, dossier de validation Remise d'une attestation de délivrance du bloc 1 (Bloc 3) du CQP Plongeur en restauration collective H/F.</p>
Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 31342 - Bloc 2 (Bloc 5a) Nettoyer et désinfecter les espaces, et les plans de travail	<p>Descriptif : Appliquer les protocoles de nettoyage et de désinfection</p> <p>Modalités d'évaluation du bloc 2. Selon le dispositif d'acquisition : par la voie de la formation, observation en situation ou étude de cas, mise en situation réelle ou questionnement à l'oral, par la voie de la VAE, dossier de validation Remise d'une attestation de délivrance du bloc 2 (Bloc 5a) du CQP Plongeur en restauration collective H/F.</p>
Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 31342 - 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 : par la voie de la formation, observation en situation de travail et/ou questionnement ou quizz, par la voie de la VAE, dossier de validation Remise d'une attestation de délivrance du bloc 3 (Bloc 5b) du CQP Plongeur en restauration collective H/F.</p>

Validité des composantes acquises : illimitée

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION OUI NON		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 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 paritaire)
Par candidature individuelle	X	
Par expérience dispositif VAE prévu en 2018	X	Professionnels de la Branche d'activité mandatés par une organisation professionnelle ou un syndicat de salarié Minimum 4 personnes (jury paritaire)

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X
Accessible en Polynésie Française		X

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS

ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX

Référence du décret général :**Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :**

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 en restauration collective » avec effet du 07 août 2018, jusqu'au 07 août 2023.

Référence du décret et/ou arrêté VAE :**Références autres :****Pour plus d'informations****Statistiques :**

CQP en cours de développement

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 :

La liste des organismes de formation et d'évaluation habilités est disponible sur le site www.certidev.com

Historique de la certification :

Modalité d'élaboration des références : Commission paritaire nationale de l'emploi et de la formation professionnelle de la restauration collective (CPNEFP-RC)

CQP créé le 1er mars 2017 par la branche de la restauration collective.

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