

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 6039**

### Intitulé

*L'accès à la certification n'est plus possible*

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

Nouvel intitulé : Employé(e) technique 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) - Association pour le développement de l'emploi et de la formation dans l'industrie hôtelière (ADEFIH) Modalités d'élaboration de références : CPNE de l'Industrie Hôtelière	Président de l'ADEFIH

### 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(e) technique de restauration 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(e) technique de restauration :

- 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(e) technique de restauration 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
- connaître et 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(e) technique de restauration peut avoir à travailler la nuit

Employé(e) 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 :

Le CQP est composé de 11 modules déclinés en compétences : - production froide

- règles de sécurité alimentaire
- règles de sécurité du travail
- aménagement de son poste de travail
- organisation de son poste de travail
- garantie d'une prestation de qualité tout au long du service
- opération de caisse
- les locaux et le matériel

- communication au sein de l'équipe
- communication avec les convives
- information des convives

L'évaluation se déroule en continu sur le lieu de travail par le tuteur et le formateur référent.

Parcours VAE :

- Le candidat a la possibilité d'être accompagné par des formateurs labellisés par la CPNE/IH ([www.adejih.org](http://www.adejih.org))

Le CQP est délivré après validation des 11 modules.

En cas de certification partielle, les modules validés sont acquis pour une durée de 5 ans.

**Validité des composantes acquises : 5 an(s)**

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION		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 2005	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**

### 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 :**

**Pour plus d'informations**

**Statistiques :**

**Autres sources d'information :**

[info@adejih.org](mailto:info@adejih.org)

<http://www.adejih.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 :**

Les organismes de formation sont référencés sur le site web : [www.adejih.org](http://www.adejih.org)

**Historique de la certification :**

**Certification suivante :** Employé(e) technique de restauration