

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 13609**

Intitulé

L'accès à la certification n'est plus possible

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

Nouvel intitulé : Employé qualifié 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) :

3225 - Personnel des entreprises de restauration de collectivités

Code(s) NSF :

334w Accueil, hôtellerie, tourisme (commercialisation)

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

L'employé(e) qualifié(e) 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) qualifié(e) de restauration :

- assure la production des préparations froides
- participe à la production des préparations chaudes
- manage et anime son équipe
- contribue à l'accueil et à la satisfaction des convives

Les capacités attestées par le CQP employé qualifié de restauration, sont techniques, commerciales et relationnelles.

Les capacités techniques :

- préparer les produits de base en respectant leur mode de production et de conservation
- respecter les règles d'hygiène et de sécurité
- appliquer et faire appliquer les règles de sécurité alimentaires
- planifier la production froide
- adapter le planning de production et l'expliquer
- appliquer le protocole de nettoyage
- identifier les risques et mettre en place les mesures préventives
- organiser les postes de travail en fin de service
- valoriser les produits restants

Les capacités commerciales :

- proposer des prestations adaptées
- proposer un repas équilibré
- vendre les produits et informer les convives

Les capacités relationnelles :

- présenter le restaurant et son environnement
- présenter l'entreprise
- transmettre les règles de base de la sécurité
- désamorcer les tensions
- manager et animer son équipe

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

L'activité s'exerce dans les entreprises de restauration collectivité dans le cadre d'un contrat de prestation de service passé avec un client (hôpital, école...) dans les filières suivantes :

- santé
- entreprises
- scolaires

Employé(e) qualifié(e) 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 4 modules déclinés en compétences :

- Participation à la production culinaire pour des mets simples et sous la responsabilité d'un cuisinier

- Gestion de production culinaire et distribution en analysant en permanence les réactions des convives
- Management et animation d'équipe
- Relations avec le client et les convives en veillant à la fois au respect du travail et à la satisfaction des convives.

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

Parcours VAE :

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

Le CQP peut être délivré en totalité ou par module.

Validité des composantes acquises : 5 an(s)

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		Professionnel de la Branche d'activité mandaté par une organisation professionnelle ou un syndicat de salarié Minimum 4 personnes (jury paritaire)
En contrat de professionnalisation	X		Professionnel de la Branche d'activité mandaté 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		Professionnel de la Branche d'activité mandaté 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) qualifié(e) de restauration, avec effet au 6 juillet 2008, jusqu'au 6 juillet 2011.

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Arrêté du 17 novembre 2011 publié au Journal Officiel du 25 novembre 2011 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles Enregistrement pour trois ans, sous l'intitulé certificat de qualification professionnelle Employé(e) qualifié(e) de restauration avec effet au 6 juillet 2011, jusqu'au 25 novembre 2014

Pour plus d'informations

Statistiques :

Autres sources d'information :

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

Historique de la certification :

Certification précédente : Employé(e) qualifié(e) de restauration

Certification suivante : Employé qualifié de restauration