

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 17677**

### Intitulé

L'accès à la certification n'est plus possible

CQP : Certificat de qualification professionnelle Plongeur, officier de cuisine

Nouvel intitulé : Plongeur - officier de cuisine

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
OPCA Fafih - service certification	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

Dans un établissement de restauration, le plongeur est chargé d'assurer le nettoyage de la vaisselle et des couverts utilisés lors du service, ainsi que tout le matériel utilisé en cuisine (casserolles, marmites, fours, batteurs...). Il assure également le nettoyage des locaux de cuisine et annexes (carrelages et sols, tables de travail, écoulements ...) et le débarrasage des poubelles et ordures.

Il peut éventuellement aider la cuisine dans des petites préparations ou la mise en place.

Il :

- Réceptionne et stocke des denrées alimentaires et des produits lessiviels dans le strict respect des règles d'hygiène propres à la restauration
- Lave à la main ou à la machine, la vaisselle, les équipements et le matériel de cuisine
- Entretient le poste de travail et les locaux de cuisine et annexes
- Réalise les opérations 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

Le secteur comprend plus de 196 000 établissements (restaurants, brasseries, cafés, hôtels, débits de boissons, restauration collective, cafétérias, casinos) dont la majorité est tournée vers une activité de restauration.

360 000 salariés assurent ces prestations. Le métier de plongeur y est très représenté puisqu'on estime à près de 150 000 le nombre de personnes qui l'exercent aujourd'hui en France.

plongeur/plongeuse en restauration  
aide de cuisine

#### 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 se compose de 4 modules indépendants :

- réception et stockage des denrées alimentaires et des produits lessiviels dans le strict respect des règles d'hygiène propres à la restauration
- lavage à la main ou à la machine, de la vaisselle, des équipements et du matériel de cuisine
- entretien du poste de travail et des locaux de cuisine et annexes
- réalisation des opérations préliminaires à la fabrication des plats

Pour tous les modules, des observations en situation de travail réelle sont réalisées conjointement par un représentant du centre de formation et un représentant de l'entreprise.

La compétence est considérée acquise lorsque les deux évaluateurs jugent que le candidat n'a plus besoin d'aide extérieure pour tenir le poste (autonomie sur le poste de travail)

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

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	Au minimum 4 personnes 50% représentants salariés 50% représentants employeurs

En contrat de professionnalisation	X	Au minimum 4 personnes 50% représentants salariés 50% représentants employeurs
Par candidature individuelle	X	
Par expérience dispositif VAE prévu en 2011	X	Au minimum 4 personnes 50% représentants salariés 50% représentants employeurs

	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 :

#### Pour plus d'informations

##### Statistiques :

##### Autres sources d'information :

[Fafih - service certification](#)

##### Lieu(x) de certification :

OPCA Fafih - Service certification

3 rue de la ville l'Evêque - 75008 Paris

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

Voir liste des centres de formation accrédités sur le site du service certification : [www.fafih.com/certification](http://www.fafih.com/certification)

##### Historique de la certification :

**Certification suivante :** [Plongeur - officier de cuisine](#)