

Avenant n°1
de l'accord professionnel du 7 mai 2020
relatif au dispositif
de promotion et de reconversion par alternance
dans la branche de la restauration collective

PREAMBULE

En 2019, la branche de la restauration collective représente un marché de près de 25 Milliards d'euros. Elle peut être autogérée (14 milliards d'euros) ou concédée à un prestataire (11 milliards d'euros), qui cuisine sur place ou utilise une cuisine centrale. (Source Dares 2019).

Elle comprend près de 100 000 salariés (Source Dares 2019) et de 74 000 établissements (Source : Cabinet Gira Conseil – données 2015) : un restaurant collectif sur trois est géré par une société de restauration collective dans le cadre d'une gestion concédée.

Les partenaires sociaux de la branche ont notamment pour objectif d'accompagner l'évolution des activités et des métiers de la branche. À cette fin, l'accord du 7 mai 2020 relatif à la mise en place du dispositif de promotion et de reconversion par alternance (Pro-A) vise à faciliter la mise en œuvre de la promotion ou reconversion par l'alternance (Pro-A) pour les salariés de la branche qui veulent bénéficier d'une promotion sociale ou professionnelle, ou changer de métier, et permettre aux entreprises d'anticiper les mutations et l'obsolescence des compétences tout en répondant à leurs besoins.

Considérant la Pro-A comme un enjeu prioritaire, les partenaires sociaux de la branche souhaitent mettre en cohérence les formations éligibles avec la réalité des métiers et leurs évolutions.

Les partenaires sociaux de la branche appellent les enjeux de l'emploi de la branche qui s'articulent autour des axes majeurs suivants :

- La lutte contre l'obsolescence des compétences par une qualification adaptée aux emplois,
- L'adaptation à la transition numérique et à l'évolution de la clientèle,
- La prise en compte du développement durable dans la gestion quotidienne de l'entreprise en conjugaison avec les nouvelles responsabilités sociétales.
- La sécurisation des parcours professionnels, de l'employabilité et partant,
- La sauvegarde de la compétitivité des entreprises.

C'est pourquoi les partenaires sociaux, signataires du présent avenant, conscients que les certifications de la branche doivent répondre aux besoins du travail, décident de mettre à jour la réalité des besoins en matière de certifications au sein de la branche.

ARTICLE 1 : OBJET DE L'ACCORD

Le présent avenant a pour objet de réviser les dispositions de l'accord du 7 mai 2020 relatif à la mise en place du dispositif de promotion et de reconversion par alternance (Pro-A) au sein de la convention collective pour le personnel des entreprises de restauration de collectivités, ainsi que d'arrêter la liste des certifications professionnelles permettant de développer les compétences des

salariés, de favoriser la mobilité professionnelle et de répondre aux attentes des entreprises de la branche.

Il révisé et met à jour la liste des formations éligibles à la Pro-A, conformément à l'article 4.3 de l'accord du 7 mai 2020 qui prévoit que les parties signataires conviennent de réexaminer cette liste, en commission paritaire nationale de l'emploi et de la formation professionnelle (CPNEFP), chaque fois que des ajustements seront nécessaires, conformément aux dispositions légales et réglementaires en vigueur.

ARTICLE 2 : CHAMP D'APPLICATION DE L'AVENANT

Les dispositions du présent avenant sont applicables à l'ensemble des employeurs et des salariés compris dans le champ d'application de la convention collective nationale pour le personnel des entreprises de restauration de collectivités du 20 juin 1983 étendue le 2 février 1984 (J.O. du 17/02/1984) tel que modifié par l'avenant n° 16 du 7 février 1996 étendu le 25 juin 1997 (J.O. du 5/07/1997).

Les partenaires sociaux signataires du présent avenant, soulignant l'importance du dispositif de la Pro-A dans l'ensemble de la branche, rappellent que le présent accord est applicable à l'ensemble des employeurs, sièges et établissements, quel que soit leur effectif, y compris les entreprises et établissements de moins de 50 salariés.

ARTICLE 3 : MISE A JOUR DES CONTOURS DE LA PRO-A

Les partenaires sociaux décident de mettre à jour les dispositions de l'article IV de l'accord du 7 mai 2020 comme suit :

3.1. Les bénéficiaires de la Pro-A :

Sont éligibles à la Pro A les salariés dont le niveau de qualification est inférieur à la licence et qui sont :

- salariés en CDI ainsi qu'à ceux placés en activité partielle,
- salariés bénéficiaires d'un contrat unique d'insertion à durée indéterminée,
- sportifs professionnels et de haut niveau.

Ce dispositif peut également être utilisé pour les salariés souhaitant acquérir un socle de connaissances et de compétences professionnelles (certification CLEA /certificat de compétences Numériques / Digital, éligibles de droit au financement de la Pro-A).

3.2. Les modalités de la Pro-A :

La Pro-a s'étend sur une durée comprise entre 6 et 12 mois.

Elle est portée à 24 mois pour les personnes en difficulté de maintien dans l'emploi, les personnes en situation de handicap ainsi que pour celles identifiées comme prioritaires par la CPNEFP-RCau regard de l'obsolescence de leur compétence et/ou du caractère nouveau ou en forte évolution de leurs métiers, ou les personnes qui visent une formation certifiante de niveau 5, ou qui n'ont pas acquis le niveau 5.

Elle est portée à 36 mois pour les jeunes de 16 à 25 ans révolus, qui n'ont pas validé un second cycle de l'enseignement secondaire (diplôme du baccalauréat) et qui ne sont pas titulaires d'un diplôme de

l'enseignement technologique ou professionnel (BEP, CAP...), les jeunes et demandeurs d'emplois demandeurs d'emploi depuis plus d'un an, les bénéficiaires de minima sociaux – RSA, allocation de solidarité spécifique, allocation aux adultes handicapés, et les bénéficiaires d'un contrat unique d'insertion (CUI).

Lorsque la Pro-A prévoit des actions de formation, ces dernières se déroulent en alternance : elles associent des enseignements généraux, professionnels et technologiques dispensés dans des organismes de formation (ou, lorsqu'elle dispose d'un service de formation, par l'entreprise) et l'acquisition d'un savoir-faire par l'exercice en entreprise d'une ou plusieurs activités professionnelles en relation avec les qualifications recherchées.

La durée de la formation est, alors, comprise entre 15%, sans être inférieure à 150 heures, et 25% de la durée totale de la Pro-A.

Ces dispositions ne sont pas applicables lorsque la Pro-A vise l'acquisition du socle de connaissance et de compétences ou une VAE.

Pour les actions de formation prioritaires visées à l'article L.6325-1-1 du code du travail, ainsi que pour les bénéficiaires visant des formations diplômantes identifiées par la CPNEFP-RC, la durée des actions d'évaluation, d'accompagnement et d'enseignements généraux, professionnels et technologiques peut être portée au-delà de 25% de la durée totale de la Pro-A.

Les heures de formation peuvent se dérouler pour tout ou partie en dehors du temps de travail à l'initiative soit du salarié, soit de l'employeur après accord écrit du salarié. En application de l'article L.6321-6 1° du code du travail, les signataires du présent accord préconisent que lorsque la formation réalisée en tout ou partie en dehors du temps de travail, celle-ci n'excède pas 100 heures par an et par salarié.

Lorsque les actions de formation sont effectuées pendant le temps de travail, elles donnent lieu au maintien par l'employeur de la rémunération du salarié.

ARTICLE 4 : FINANCEMENT DE LA PRO-A

Les partenaires sociaux décident de mettre à jour les dispositions de l'article VI de l'accord du 7 mai 2020 comme suit :

Les parties signataires décident d'élargir le périmètre de financement de la Pro-A à la rémunération et les charges sociales légales et conventionnelles des salariés, dans la limite du coût horaire du salaire minimum interprofessionnel de croissance par heure, et ce, au-delà des frais pédagogiques et des frais annexes. Le plafond de prise en charge des rémunérations est décidé par le Conseil d'administration de l'OPCO AKTO sur proposition de la SPP RC, à l'initiative de la CPNEFP-RC.

L'opérateur de compétences AKTO prend en charge forfaitairement tout ou partie des frais pédagogiques et des frais de transport et d'hébergement des actions mises en place dans le cadre de la PROA selon les modalités décidées par son conseil d'administration, sur proposition de la commission paritaire nationale de l'emploi ou de la section paritaire professionnelle de la branche du personnel des entreprises de restauration de collectivités.

ARTICLE 5 : MISE A JOUR DE LA LISTE DES CERTIFICATIONS ELIGIBLES A LA PRO-A

5.1. Liste initiale republiée et mise à jour

La liste des certifications définie dans l'accord du 7 mai 2020 a évolué. Certaines certifications inactives à ce jour ont fait l'objet d'un nouveau dépôt et d'un nouvel enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Dans le cadre de cet article la liste des certifications éligibles à la Pro-A est intégralement republiée en annexe du présent avenant.

Les formations inactives sont retirées de la liste initiale et remplacées, lorsque cela est le cas, par les formations actives déposées par les certificateurs et enregistrées au répertoire national des certifications professionnelles.

Les formations inactives et non encore réactivées sont également conservées afin d'être automatiquement ajoutées dès leur renouvellement au RNCP conformément à la doctrine définie par la DGEFP permettant que les certifications faisant l'objet d'une procédure de renouvellement ou d'inscription au RNCP ne feront désormais plus l'objet d'une exclusion dans les arrêtés d'extension, mais d'une simple réserve. Les signataires du présent avenant précisent que les projets de certifications présents dans la liste s'ajouteront automatiquement à celle-ci dès qu'ils sont renouvelés au RNCP.

5.2. Liste des certifications éligibles à la Pro-A

Les certifications figurant en annexe du présent avenant seront mises en ligne sur le site d'AKTO dès la publication de l'arrêté d'extension du présent avenant.

ARTICLE 6 : DUREE DE L'AVENANT

Le présent avenant est conclu pour une durée indéterminée et prendra effet à partir du jour qui suit son dépôt auprès des services compétents.

Une demande d'extension sera adressée au ministère du travail.

ARTICLE 7 : REVISION ET DENONCIATION

Le présent avenant peut être révisé conformément aux dispositions des articles L. 2261-7 et L.2261-8 du Code du Travail. Toute demande de révision est accompagnée d'une proposition de nouvelle rédaction concernant le ou les articles soumis à révision, et notifiée par lettre recommandée avec accusé de réception à chacune des autres organisations syndicales représentatives de salariés ainsi qu'aux organisations professionnelles d'employeurs représentatives de la Branche.

Le présent avenant restera en vigueur jusqu'à la conclusion d'un avenant ou d'un nouvel accord.

La dénonciation du présent avenant par une ou plusieurs des parties signataires peut intervenir à tout moment et devra être portée à la connaissance des autres parties signataires par lettre recommandée avec accusé de réception. La dénonciation devra être motivée. Elle respectera un préavis de trois mois pendant lequel le texte continuera de s'appliquer. A l'issue du délai de préavis, le texte continuera de produire ses effets pendant un an.

En outre, les partenaires sociaux conviennent de se réunir dès que nécessaire afin de revoir et d'actualiser la liste des certifications éligibles à la Pro-A figurant au sein de l'annexe du présent avenant en fonction des enjeux et besoins de la branche de la restauration de collectivités.

ARTICLE 8 : DEPOT ET PUBLICITE DE L'AVENANT

Le présent avenant fera l'objet des formalités de dépôt et de publicité légales conformément aux dispositions légales et réglementaires en vigueur.

ARTICLE 9 : EXTENSION

Les parties signataires conviennent de demander au ministère du Travail l'extension du présent avenant afin de le rendre applicable à l'ensemble des entreprises entrant dans le champ d'application de la convention collective nationale pour le personnel des entreprises de restauration de collectivités.

Fait à Paris, le 30 avril 2024

Signataires :
SNRC

FGTA-FO
CFE-CGC

CFTC
CGT
Fédération des services CFDT

ANNEXE 1

CERTIFICATIONS ÉLIGIBLES À LA PRO-A DANS LA BRANCHE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

2^{ème} partie : les certifications

LES CERTIFICATIONS RETENUES PAR LES PARTENAIRES SOCIAUX CONCERNENT TROIS POLES :

Liste des projets de certifications en cours :

- Le Titre à finalité professionnelle Employé qualifié de restauration –RNCP31318
- Le Titre à finalité professionnelle Employé technique de restauration – RNCP31326
- Le Titre à finalité professionnelle de serveur en restauration – RNCP37860
- Le CQP - Titre à finalité professionnelle Chef gérant – RNCP31396
- Le CQP - Titre à finalité professionnelle Responsable de point de restauration – RNCP31343
- Le CQP - Titre à finalité professionnelle Gouvernant en établissement de santé – RNCP 31317
- Responsable de service en hôtellerie, tourisme et restauration – RNCP 35881
- Le Titre professionnel d'Agent de restauration – RNCP 35650

I. LE POLE RESTAURATION

- **Le Titre professionnel Cuisiner – RNCP34095**

Le cuisinier réalise des productions culinaires et assure leur présentation dans le but de satisfaire la clientèle. La qualité de sa prestation contribue à véhiculer une image positive de l'entreprise.

- **Le Titre professionnel Cuisinier–RNCP37867**

Le cuisinier tient une place centrale dans le process de production culinaire de la filière. En concertation avec le chef de cuisine ou le responsable de l'établissement, il élabore des menus variés, en tenant compte des coûts de revient, en sélectionnant des produits de saison et en privilégiant des techniques de cuisson qui préservent les qualités nutritives des produits. Il gère tout ou partie des stocks de denrées alimentaires et procède aux commandes en tant que de besoin. En cuisine, il prépare et réalise les menus/plats élaborés en recourant à des techniques culinaires variées, adaptées et innovantes.

Le cuisinier anime et, en fonction de la taille de l'établissement, encadre un ou plusieurs collaborateurs : commis de cuisine, plongeurs, aides de cuisine. Tout en effectuant des activités de production, il peut encadrer également la production en cuisine. Il travaille généralement au sein d'une petite équipe composée de moins de 10 salariés (restauration traditionnelle).

Le cuisinier maîtrise et fait respecter les conditions règlementaires d'hygiène et de sécurité sanitaire relatives à la restauration lors de toutes ces activités. Il réalise son travail en toute autonomie, sous la délégation d'un chef cuisinier ou du responsable de l'établissement, auxquels il rend compte pendant la production. Il est également force de propositions pour améliorer la qualité du travail, notamment sur l'ergonomie des postes de travail, l'organisation du travail et l'amélioration des compétences de son équipe. Il contribue à la démarche de développement durable de l'entreprise

(optimisation des ressources) en intégrant cette dimension dans l'ensemble des opérations de production.

Il doit porter des équipements de protection individuels réglementés, maîtriser et faire respecter tous les protocoles en vigueur pour contribuer à sa sécurité et à celle de son entourage pendant les activités.

Le cuisinier peut travailler en horaires fractionnés, en soirée, les fins de semaine, les jours fériés. Il peut être soumis à une certaine tension du fait des pics d'activités très ponctuels. Il travaille debout la plupart du temps, et porte des charges.

- **Le Titre professionnel Cuisinier en restauration collective – RNCP 38871**

Le cuisinier en restauration collective participe à l'organisation de l'établissement. Il contribue à l'élaboration des menus et au choix des produits en fonction de sa connaissance des attentes de la clientèle et de l'équipement de l'établissement. Il connaît les produits, leurs critères de qualité et de fraîcheur. Lors de leur réception, il les contrôle quantitativement et qualitativement et les range selon les règles. Il suit régulièrement l'état des stocks et en informe sa hiérarchie.

En fonction du menu et des consignes de production, le cuisinier en restauration collective réalise les opérations de prétraitement des denrées alimentaires. Il exécute avec rigueur et minutie les techniques culinaires adaptées à la réalisation des entrées, des plats chauds et des desserts. Il assemble, goûte et assaisonne les préparations. Il dresse esthétiquement et avec soin les préparations dans les contenants appropriés et les maintient aux températures réglementaires en attente de service. Au moment du service, en fonction du type d'établissement dans lequel il exerce, il conduit les cuissons minute et sert les préparations culinaires en fonction des grammages déterminés et de la demande des clients.

Le cuisinier en restauration collective assure la traçabilité des denrées et des productions, il opère les contrôles déterminés par l'analyse HACCP de l'établissement et complète les supports d'enregistrement. Il applique les mesures correctives définies par les procédures et informe sa hiérarchie en cas de problème. Il range et nettoie les locaux et les matériels et en contrôle la propreté.

Ecocitoyen, acteur de la responsabilité sociétale de l'entreprise et de la politique nationale relative à l'alimentation, il lutte contre le gaspillage alimentaire. Il économise l'eau, le gaz et l'électricité. Il est vigilant quant à l'utilisation des consommables. Il réduit, trie et, dans certains établissements, valorise les déchets.

Le cuisinier en restauration collective respecte les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie au travail. Il porte la tenue réglementaire et les équipements de protection individuelle. Organisé, il maintient son poste de travail propre et ordonné.

Il travaille seul ou en équipe sous l'autorité de son supérieur hiérarchique.

Le cuisinier en restauration collective travaille en collaboration avec les autres membres de l'équipe et les personnels de livraison. Dans certains établissements, il est en contact avec la clientèle, il prend alors en compte les besoins des clients en situation de handicap.

Le cuisinier en restauration collective exerce dans des établissements des secteurs ; travail, enseignement, hospitalier, médico-social, en cuisine centrale ou sur place, dans les entreprises de catering aérien ou ferroviaire, dans les établissements de cure et résidences de tourisme.

Le cuisinier en restauration collective exerce son métier dans un environnement à risques, bruyant, froid, chaud, humide, propice aux coupures, brûlures, glissades, chutes et variations de températures. Il est soumis à des contraintes physiques telles que la multiplication de gestes répétitifs, la station debout prolongée ainsi que le port de charge. Il fait preuve de réactivité et de résistance pour répondre à l'intensité du service (dit « coup de feu »). Son poste de travail peut être adapté en fonction de son éventuel handicap.

L'emploi s'exerce en horaires de jour comme de soirée, en continu ou en coupure et souvent les dimanches et jours fériés. Il offre de nombreuses possibilités de mobilité au national.

- **Le Titre à finalité professionnelle Cuisinier-gestionnaire en restauration collective – RNCP 38623**

Le titre à finalité professionnelle « Cuisinier-gestionnaire en restauration collective » a pour objectif de préparer des professionnels capables d'assurer la responsabilité globale d'un service de restauration collective au sein d'un établissement (établissement scolaire et/ou de formation, établissement médico-social, EHPAD, hôpital, crèche, entreprise...). Le cuisinier-gestionnaire en restauration collective organise, réalise et assume la production culinaire et sa distribution. Par la mise en place et le contrôle des conditions d'hygiène et de sécurité, par sa connaissance des besoins et des attentes des personnes accueillies, par sa capacité à valoriser les ressources du territoire et les produits, il propose une alimentation de qualité, saine et équilibrée qui, dans le respect des réglementations et dans un souci de maîtrise des coûts, concourt au plaisir, au bien-être et à la santé des convives.

- **Le Titre à finalité professionnelle Employé qualifié de restauration – RNCP 31318**

Le ou la titulaire d'un titre Employé qualifié de restauration est capable de garantir la qualité des préparations froides dans le respect des politiques de l'entreprise, de participer à la production chaude, d'animer son équipe, de distribuer le travail de production et de contribuer à l'accueil et à la satisfaction des convives. La fonction fait appel en permanence aux compétences techniques (tenue, hygiène et sécurité, respect des procédures), commerciales relatives au poste et aux produits et comportementales (présentation, sens de l'organisation, réactivité, communication et esprit d'équipe).

L'employé(e) qualifié(e) de restauration doit avoir la capacité de s'adapter à la clientèle, et de s'assurer en permanence du respect des règles d'hygiène alimentaire et participer à la mise en place des nouvelles normes issues de la loi EGalim.

- **Le Titre à finalité professionnelle Employé technique de restauration – RNCP 31326**

L'employé(e) technique de restauration participe à l'élaboration des préparations froides, participe au briefing de production et de service, dresse les assiettes, les plats, tient une caisse au moment du service, réalise des opérations de nettoyage propres à l'activité.

Il ou elle doit appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en évolution forte, participer à la promotion du produit auprès des convives, accueillir et communiquer avec l'équipe et les convives, participer à la garantie d'une prestation de qualité tout au long du service.

- **Le Titre à finalité professionnelle Commis de cuisine – RNCP 37859**

Le commis de cuisine tient une place centrale dans la filière de la restauration. Il contribue à la préparation de la production culinaire en suivant les consignes de production transmises par sa

hiérarchie. A ce titre, il réalise différentes activités selon les besoins et la taille de l'établissement : sélection et lavage des produits avant la production, préparation de tout ou partie des entrées, des plats et des desserts, dressage des entrées, plats chauds et des desserts, nettoyage des espaces et des postes de travail, réception et stockage des livraisons.

Le commis doit respecter les conditions réglementaires d'hygiène et de sécurité sanitaire relatives à la restauration lors de toutes ces activités.

Toutes ces opérations sont réalisées seul ou en équipe, en appliquant les consignes et en respectant une organisation définie en fonction du flux des commandes.

Il réalise son travail toujours sous la responsabilité d'un cuisinier, d'un chef de cuisine ou du responsable de l'établissement.

Il doit porter des équipements de protection individuels réglementés et respecter tous les protocoles en vigueur pour contribuer à sa sécurité et à celle de son entourage pendant les activités.

- **Le Titre à finalité professionnelle Commis de cuisine – RNCP 38722**

Le commis de cuisine participe aux phases d'approvisionnement des marchandises. Il connaît les produits et leurs critères de fraîcheur. Lors de la réception, il contrôle quantitativement et qualitativement les produits et les range selon les règles. Il contribue au suivi régulier de l'état des stocks et en informe sa hiérarchie. Selon les consignes de production, le commis de cuisine réalise les opérations de prétraitement des denrées alimentaires. Il exécute avec rigueur et minutie les techniques culinaires adaptées à la réalisation des entrées, des plats chauds et des desserts.

- **Le Titre professionnel de serveur en restauration – RNCP34422**

Le serveur en restauration entretient et met en place les locaux et les équipements, accueille le client, lui propose des mets et des boissons, prend la commande et assure le service. Il met en valeur le savoir-faire de l'établissement et de sa cuisine et veille au maintien des conditions optimales de confort pour le client. Le serveur est l'interface entre le client et l'entreprise et contribue à la bonne image et à la notoriété de l'établissement.

- **Le Titre professionnel de serveur en restauration – RNCP 37860**

Le serveur en restauration procède à la mise en place et à l'implantation du mobilier dans les différents espaces du restaurant en amont du service. Il dresse les tables en fonction des consignes données par le responsable, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

A partir des informations échangées lors du briefing avec le responsable et l'équipe en cuisine, il met à jour les différents affichages du restaurant, et prépare son argumentaire de vente. Il accueille et place les clients à table, leur apporte les différentes cartes et menus. Il répond à leurs questions, les conseille sur les plats et leur suggère des produits complémentaires. Il peut échanger avec des clients étrangers en anglais (niveau A2 du CECRL). Il prend la commande et la communique à l'équipe en cuisine.

Le serveur réalise les différentes étapes du service à table selon les règles d'usage et de bienséance. Il réalise les opérations d'encaissement et assure la prise de congés des clients tout en s'assurant de leur satisfaction. Il débarrasse, nettoie et dresse les tables pendant et après le service. Il participe au nettoyage et à la remise en état du restaurant après sa fermeture.

Le serveur réceptionne et range les livraisons en boissons et consommables divers.

- **Le Titre professionnel d'Agent de restauration – RNCP35650**

Afin de contribuer à la qualité du service et à l'accueil du client au sein de l'entreprise, l'agent de restauration effectue la réception des matières premières et réalise les premiers traitements des produits alimentaires.

Il assemble et accommode diverses gammes de produits. Il dresse, en les valorisant, des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type snacking. L'agent de restauration assure l'agencement de la salle à manger, l'approvisionnement des différents comptoirs et le service des plats chauds.

- **Employé polyvalent de restauration – RNCP 38663**

Selon les consignes de production, l'employé polyvalent en restauration réalise les opérations de prétraitement des denrées alimentaires. Il exécute avec rigueur et minutie les techniques culinaires adaptées à la réalisation des entrées, des plats chauds, des produits snacking et des desserts. Il assemble, goûte et assaisonne les préparations. Il remet en température les préparations culinaires élaborées à l'avance et conduit les cuissons minute en fonction de la demande du client. Il dresse les productions esthétiquement et avec soin dans les contenants adaptés.

La relation client est au centre de la mission de l'employé polyvalent en restauration, qui, par sa posture et sa connaissance de l'offre alimentaire représente les valeurs de l'établissement et contribue à la fidélisation de la clientèle. L'employé polyvalent en restauration contrôle la propreté des locaux et des équipements, assure la mise en place des postes de distribution, l'agencement de la salle de restaurant et l'approvisionnement des différents comptoirs en valorisant les produits.

Il accueille le client, le conseille, prend sa commande et le sert à table ou au comptoir. Il enregistre la commande et encaisse le montant des prestations. Il accueille tout type de clientèle en adaptant sa communication, et en prenant en compte les besoins du client en situation de handicap. En restauration collective scolaire ou médicosociale, il accompagne le convive pendant le repas et endosse un rôle d'éducateur des goûts et de découverte des produits.

L'employé polyvalent en restauration effectue le lavage de la batterie de cuisine et de la vaisselle et le nettoyage des surfaces et des locaux.

II. LE POLE MANAGEMENT

- **Management des équipes et des projets en environnement complexe – RS5337**

Le dispositif vise à apporter des compétences complémentaires aux managers de business units, managers de grandes équipes, managers de managers et cadres dirigeants, provenant de tout département de l'entreprise et de tout secteur d'activité dans le privé tout comme dans le public, travaillant en France ou à l'étranger.

Cette certification a été conçue à partir d'une demande de plusieurs entreprises souhaitant professionnaliser les pratiques des dirigeants et des managers, renforcer leur niveau de connaissance ainsi que leurs compétences d'analyse et leurs compétences stratégiques et comportementales face à la mondialisation des échanges, au développement des technologies numériques, au changement des modalités et modes de travail.

- **Le titre à finalité professionnelle Chef de cuisine en restaurant de collectivité – RNCP31377**

Dans la cuisine d'un restaurant de collectivité, le chef de cuisine organise et gère l'ensemble du processus de production des plats, des mets et des repas dont il est responsable.

Il assure le bon fonctionnement d'une équipe à laquelle il doit être en capacité de transmettre des savoirs faire. Il conseille et établit des recommandations pour faciliter et optimiser les résultats du travail des collaborateurs. Il veille à l'entretien de bonnes relations commerciales avec le client contractuel.

Les activités visées par le diplôme sont les suivantes :

- organiser et gérer l'ensemble du processus de production des plats, des mets ou des repas.
- diriger l'équipe de cuisine et participer à la formation du personnel de cuisine.
- assurer l'approvisionnement (gestion des stocks) et la fabrication (quantité, qualité et coûts)
- coordonner les activités, la présentation et la distribution pour assurer la fluidité du service
- s'assurer du respect des normes d'hygiène, de sécurité et commerciales (calibrage, contrat et marketing) pour garantir la sécurité alimentaire des convives et le respect du contrat.

Les activités et les compétences décrites dans la certification correspondent à un cœur de métier qui s'applique quel que soit le type d'établissement. L'accès au métier nécessite une expérience confirmée dans un ou plusieurs postes en cuisine.

- **Le titre professionnel Chef de cuisine en restauration collective –RNCP32349**

Le ou la chef(fe) de cuisine en restauration collective organise et met en œuvre la production et la distribution des repas dans un établissement de restauration collective.

Il ou elle conçoit des menus adaptés aux différents types de consommateurs et détermine les besoins en matières premières.

Il ou elle veille à ce que la production et la distribution des repas s'effectuent dans le respect des règles de sécurité au travail. Il garantit la sécurité alimentaire des convives par l'application rigoureuse de la législation en matière d'hygiène.

Il ou elle assure la distribution des prestations conformément au cahier des charges dans un souci de qualité constante.

Le ou la chef(fe) de cuisine en restauration collective manage une équipe et assume la responsabilité du fonctionnement du restaurant en rendant compte à sa hiérarchie.

Il ou elle est en relation permanente avec ses équipiers, les clients convives, les fournisseurs et ponctuellement avec les services officiels de contrôle, les services connexes et le client signataire.

- **Le Titre à finalité professionnelle Chef gérant– RNCP31396**

Le ou la chef(fe) gérant(e) est responsable de son unité et placé(e) sous la responsabilité d'un(e) chef(fe) de secteur. Il ou elle est capable de gérer la production et la distribution culinaire, exerce une fonction d'animation d'équipe, de relationnel clients et convives, de gestion courante de l'unité. Il ou elle s'assure de l'application et du contrôle des règles d'hygiène et sécurité.

- **Le Titre à finalité professionnelle Responsable de point de restauration– RNCP31343**

Le ou la responsable de point de restauration assure la gestion d'un centre de profit de faible complexité ou d'un service de restauration collective. Il ou elle encadre, organise et coordonne le travail de production et de distribution, participe à la bonne exécution du contrat, à la satisfaction des clients dans le respect des règles d'hygiène, de qualité et de sécurité en vigueur.

Il ou elle est chargé(e) de la supervision de la production culinaire froide et chaude, de la gestion de production culinaire froide et chaude, du management et de l'animation de l'ensemble du personnel.

- **Le Titre à finalité professionnelle Gouvernant en établissement de santé – RNCP 31317**

Le ou la gouvernant(e) en établissement de santé prend en charge la gestion du service d'étages en coordonnant, contrôlant et planifiant l'activité du personnel d'étages. Il ou elle gère les matériels,

stocks et fournitures et garantit la maintenance des installations. Il ou elle anime et encadre les équipes, contribue à la qualité générale de l'accueil de la clientèle et de son séjour.

Il ou elle est chargé(e) du management et de l'animation des équipes, de l'élaboration et de la mise en œuvre de protocoles pour garantir l'application stricte des règles d'hygiène conformément aux normes de l'établissement.

- **MBA – Manager des entreprises de l'hôtellerie, du tourisme et de la restauration – RNCP38240**

Le ou la Manager des entreprises de l'hôtellerie, du tourisme et de la restauration, participe à la définition des orientations de politique générale de l'entreprise. Par délégation de la direction générale, du conseil d'administration ou du propriétaire, il assure la responsabilité pleine et entière du bon fonctionnement de son centre de profit. Dans ce cadre, il a toute autonomie pour élaborer et mettre en œuvre le plan opérationnel de développement, et pour définir la stratégie opérationnelle et financière, qu'il décline ensuite dans sa politique des prix. Responsable des dimensions administratives et financières, il veille en permanence au bon fonctionnement du centre de profit, à la qualité des prestations offertes et au respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur au sein du pays d'implantation de sa structure. Il fait valider ses choix stratégiques et opérationnels et rend compte de ses résultats à la direction générale dont dépend sa structure.

- **Responsable de service en hôtellerie, tourisme et restauration – RNCP 35881**

Au cœur du dispositif de l'accueil et de la relation clientèle, le Responsable de Service en Hôtellerie, Tourisme et Restauration (HTR), en collaboration avec les autres services, contribue activement à l'atteinte des résultats tant économiques que qualitatifs de l'établissement et est garant de la mise en œuvre de sa politique.

Pilote opérationnel de son service, il organise le fonctionnement de celui-ci, en gère le budget, veille à la qualité des prestations délivrées et manage une équipe. Il a également la responsabilité d'optimiser la gestion des relations clients, notamment en collaborant à la création de nouvelles prestations adaptées aux attentes et besoins de différents types de clientèles.

- **Le Directeur d'unité opérationnelle – RNCP36461**

Le Directeur d'unité opérationnelle a une vision globale de l'entreprise ou de l'entité dont il a la responsabilité. Selon le type, la taille, la structure ou l'organisation de l'entreprise ou de l'organisme, il peut s'agir de l'entreprise dans sa totalité ou bien d'une filiale, d'une « business unit », d'un site de production ou de commercialisation, d'une agence ou d'un service, c'est à dire d'une entité à large délégation dotée d'une autonomie de management et de gestion.

III. LE PÔLE TRANSVERSE

- **Les certificats de compétences**

Dès 2015, le secteur de la restauration, dont la branche de la restauration collective, a initié la refonte de l'ensemble de ses référentiels d'emploi dans le cadre d'une ingénierie modulaire de certification déclinée en blocs de compétences. Celle-ci a donné lieu à l'écriture d'une base de données de compétences vivante et actualisée couvrant 33 métiers. Les travaux permanents des groupes de travail paritaires permettent ainsi d'adapter au plus près les évolutions des activités aux réalités des métiers. Adapter des blocs de compétences numériques, mais aussi relatifs au développement durable et à la RSE (sont adossés, selon la volonté des partenaires sociaux de la branche, à chacun des CQP titres).

- **Diplôme de Compétence en Langue Étrangère Professionnelle (DCLEP) - Français Langue Étrangère – RS 5454**

Le DCL atteste de compétences langagières nécessaires pour mener à bien des activités en situation professionnelle, en conformité avec le CECRL – Cadre Européen Commun de Référence pour les Langues et ses différents niveaux.

- **Diplôme de Compétence en Langue - Français professionnel de premier niveau (DCLFP) – RS 5455**

Le DCL atteste de compétences langagières nécessaires pour mener à bien des activités en situation professionnelle, en conformité avec le CECRL – Cadre Européen Commun de Référence pour les Langues et ses différents niveaux.

Sanction	Libellé	Niveau	Code RNCP	Date de fin de validité	Certificateur
Titre professionnel	Cuisinier	3	34095	05/06/2024	Ministère du travail
Titre à finalité professionnelle	Cuisinier	4	37867	19/07/2026	HCR - Certidev
Titre professionnel	Cuisinier en restauration collective	3	38871	01/06/2029	Ministère du travail
Titre professionnel	Cuisinier-gestionnaire en restauration collective	4	38623	09/02/2029	Union nationale Maisons Familiales et rurales
Titre à finalité professionnelle	Employé qualifié de restauration	3	31318	07/08/2023	CPNEFP RC - Certidev
Titre à finalité professionnelle	Employé technique de restauration	3	31326	07/08/2023	CPNEFP RC - Certidev
Titre à finalité professionnelle	Commis de cuisine	3	37859	19/07/2028	Certidev
Titre professionnel	Commis de cuisine	3	38722	05/06/2029	Ministère du travail
Titre professionnel	Serveur en restauration	3	34422	07/01/2025	Ministère du travail
Titre professionnel	Serveur en restauration	3	37860	19/07/2028	Certidev
Titre professionnel	Agent de restauration	3	35650	03/06/2024	Ministère du travail
Titre professionnel	Employé polyvalent en restauration	3	38663	04/06/2029	Ministère du travail
Registre spécifique	Management des équipes et des projets en environnement complexe	NC	RS 5337	20/06/2026	Sciences Po Executive Education
Titre à finalité professionnelle	Chef de cuisine en restaurant de collectivité	4	31377	07/08/2023	CPNEFP-RC - Certidev
Titre professionnel	Chef de cuisine en restauration collective	4	32349	25/05/2024	Ministère du travail
CQP	Chef gérant	NC	31396	07/08/2023	CPNEFP-RC - Certidev
CQP	Responsable de point de restauration	NC	31343	07/08/2023	CPNEFP-RC - Certidev
CQP	Gouvernant en établissement de santé	NC	31317	07/08/2023	CPNEFP-RC - Certidev

MBA	MBA Manager des entreprises de l'hôtellerie, du tourisme et de la restauration	7	38240	15/11/2025	CCI Dordogne
Titre RNCP	Responsable de service en hôtellerie, tourisme et restauration	6	35881	15/09/2024	CCI Dordogne
Titre RNCP	Directeur d'unité opérationnelle	7	36461	02/06/2027	Audencia
Registre spécifique	DCLEP - Français Langue Étrangère	NC	RS5454	17/07/2026	Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse
Registre spécifique	Diplôme de Compétence en Langue - Français professionnel de premier niveau DCLFP	NC	RS5455	17/06/2026	Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse