

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DU TRAVAIL, DE LA SANTÉ ET DES SOLIDARITÉS

Arrêté du 4 janvier 2024 relatif au titre professionnel d'employé polyvalent en restauration

NOR : TSSD2327890A

La ministre déléguée auprès du ministre du travail, du plein emploi et de l'insertion et du ministre de l'éducation nationale et de la jeunesse, chargée de l'enseignement et de la formation professionnels,

Vu le code de l'éducation, notamment son article R. 338-1 ;

Vu le code du travail, notamment ses articles L. 6113-1, L. 6113-3 et L. 6113-5 ;

Vu le décret n° 2019-14 du 8 janvier 2019 relatif au cadre national des certifications professionnelles ;

Vu le décret n° 2019-958 du 13 septembre 2019 instituant les commissions professionnelles consultatives chargées d'examiner les projets de création, de révision ou de suppression de diplômes et titres à finalité professionnelle délivrés au nom de l'Etat ;

Vu l'arrêté du 31 juillet 2003 modifié relatif au titre professionnel d'agent(e) de restauration ;

Vu l'arrêté du 22 décembre 2015 modifié relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi ;

Vu l'arrêté du 11 avril 2016 modifiant l'arrêté du 31 juillet 2003 modifié relatif au titre professionnel d'agent de restauration ;

Vu l'arrêté du 5 mai 2021 portant prorogation du titre professionnel d'agent de restauration ;

Vu l'arrêté du 4 janvier 2024 relatif au titre professionnel de commis de cuisine ;

Vu le référentiel d'emploi, d'activités et de compétences du titre professionnel d'employé polyvalent en restauration ;

Vu le référentiel d'évaluation du titre professionnel d'employé polyvalent en restauration ;

Vu l'avis de la commission professionnelle consultative « Services et produits de consommation » en date du 3 octobre 2023,

Arrête :

Art. 1^{er}. – Le titre professionnel d'agent de restauration est révisé. Il est enregistré dans le répertoire national des certifications professionnelles sous le nouvel intitulé d'employé polyvalent en restauration pour une durée de cinq ans à compter du 5 juin 2024. Il est classé au niveau 3 du cadre national des certifications professionnelles et dans le domaine d'activité 334t (code NSF).

Art. 2. – Le référentiel d'emploi, d'activités et de compétences et le référentiel d'évaluation sont disponibles sur le site www.travail-emploi.gouv.fr.

Art. 3. – Le titre professionnel d'employé polyvalent en restauration est constitué des quatre blocs de compétences suivants :

1° Préparer et dresser des entrées et des desserts ;

2° Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking ;

3° Accueillir, conseiller et servir la clientèle ;

4° Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels.

Ils sont sanctionnés par des certificats de compétences professionnelles (CCP) dans les conditions prévues par l'arrêté du 22 décembre 2015 susvisé.

Art. 4. – Les titulaires des certificats de compétences professionnelles du titre professionnel d'employé polyvalent en restauration prorogé par l'arrêté du 5 mai 2021 susvisé peuvent présenter une demande au représentant territorial compétent du ministère chargé de l'emploi afin que les certificats de compétences

professionnelles mentionnés au précédent article leur soient délivrés par correspondance, selon le tableau figurant ci-dessous :

TITRE PROFESSIONNEL Agent (e) de restauration (arrêté du 05/05/2021)	TITRE PROFESSIONNEL Employé polyvalent en restauration (présent arrêté)
Préparer en assemblage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type « snacking »	Préparer et dresser des entrées et des desserts
Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle	Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels

Art. 5. – Les titulaires des certificats de compétences professionnelles du titre professionnel de commis de cuisine révisé par l'arrêté du 4 janvier 2024 susvisé peuvent présenter une demande au représentant territorial compétent du ministère chargé de l'emploi afin que les certificats de compétences professionnelles mentionnés à l'article 3 du présent arrêté leur soient délivrés par correspondance, selon le tableau figurant ci-dessous :

TITRE PROFESSIONNEL Commis de cuisine (arrêté du 04/01/2024)	TITRE PROFESSIONNEL Employé polyvalent en restauration (présent arrêté)
Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts	Préparer et dresser des entrées et des desserts
Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux	Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels

Art. 6. – Sous réserve de la production d'une pièce justificative émanant de l'autorité délivrant la certification professionnelle, les certificats de compétences professionnelles du titre professionnel d'employé polyvalent en restauration mentionnés à l'article 3 sont réputés acquis selon le tableau de correspondances suivant :

CERTIFICATION PROFESSIONNELLE DU MINISTRE DES ARMEES Agent polyvalent de restauration	TITRE PROFESSIONNEL Employé polyvalent en restauration (présent arrêté)
Effectuer la préparation culinaire	Préparer et dresser des entrées et des desserts
Effectuer la distribution des repas et le service en salle	Accueillir, conseiller et servir la clientèle
Prévenir les risques sanitaires et les accidents corporels au sein des installations de restauration et d'hôtellerie	Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels

Art. 7. – Sous réserve de la production d'une pièce justificative émanant de l'autorité délivrant la certification professionnelle, les certificats de compétences professionnelles du titre professionnel d'employé polyvalent en restauration mentionnés à l'article 3 sont réputés acquis selon le tableau de correspondances suivant :

CAP DU MINISTRE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)	TITRE PROFESSIONNEL Employé polyvalent en restauration (présent arrêté)
Production alimentaire	Préparer et dresser des entrées et des desserts
	Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking
	Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels
Service en restauration	Accueillir, conseiller et servir la clientèle

Les titulaires du CAP « Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) sont réputés avoir acquis le titre professionnel d'employé polyvalent en restauration.

Art. 8. – L'annexe au présent arrêté comporte les informations requises pour l'enregistrement du titre professionnel dans le répertoire national des certifications professionnelles.

Art. 9. – Le délégué général à l'emploi et à la formation professionnelle est chargé de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait le 4 janvier 2024.

Pour la ministre et par délégation :
Le chef de la mission des politiques
de certification professionnelle,
R. JOHAIS

ANNEXE

INFORMATIONS REQUISES POUR L'INSCRIPTION DU TITRE PROFESSIONNEL
AU RÉPERTOIRE NATIONAL DES CERTIFICATIONS PROFESSIONNELLES**Intitulé**

Titre professionnel : Employé polyvalent en restauration (ancien intitulé : agent(e) de restauration).

Niveau : 3.

Code NSF : 334t.

Résumé du référentiel d'emploi

Par sa maîtrise de la technique culinaire et sa posture de service, l'employé polyvalent en restauration contribue à la satisfaction de la clientèle et à la réputation de l'établissement. Il réalise des productions culinaires simples, les dresse avec goût et les distribue avec un accueil adapté au type de client.

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.

L'emploi varie en fonction des établissements, l'employé polyvalent en restauration peut participer aux phases d'approvisionnement des denrées. Lors de la réception, il contrôle les quantités et la qualité des produits et les range selon les règles. Il contribue au suivi régulier de l'état des stocks et en informe sa hiérarchie.

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. L'employé polyvalent en restauration 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.

L'employé polyvalent en restauration travaille en relation avec les autres membres de l'équipe, avec la clientèle et les personnels de livraison. Selon les établissements, il collabore avec d'autres professionnels (agents de service médico-sociaux, personnel enseignant, accompagnants des élèves en situation de handicap...).

L'employé polyvalent en restauration exerce dans des établissements de restauration commerciale (bistrot, brasserie, à thème, cafétéria, restauration rapide, boulangerie...), de restauration collective (travail, enseignement, hospitalier, médico-social) ou de catering aérien et ferroviaire.

L'employé polyvalent en restauration exerce son métier dans un environnement à risques, bruyant, 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 handicap éventuel.

L'emploi s'exerce en horaires de jour comme de soirée, en continu ou en coupure et souvent les dimanches et jours fériés. L'activité peut varier en fonction des saisons et des zones géographiques. Elle offre de nombreuses possibilités de mobilité sur le territoire national.

Capacités attestées et descriptif des composantes de la certification

1. Préparer et dresser des entrées et des desserts

Réaliser la mise en place des entrées et des desserts.

Assembler et dresser les entrées et les desserts.

2. Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking

Réaliser la mise en place des plats chauds et des produits snacking.

Assembler et dresser les plats chauds et les produits snacking.

3. Accueillir, conseiller et servir la clientèle
Réaliser la mise en place des espaces de distribution et de restauration.
Accueillir et conseiller la clientèle.
Servir la clientèle et encaisser les prestations.
4. Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels
Assurer la conduite du poste laverie vaisselle.
Réaliser la plonge batterie.
Effectuer le nettoyage des locaux et des matériels.

Secteurs d'activités et types d'emploi accessibles par le détenteur du titre

- restauration commerciale : traditionnelle, de chaînes hôtelières et de restauration, cafétéria, à thème, rapide, brasserie, bistrot ;
- circuits de distribution alternatifs : boulangerie, point chaud ;
- restauration collective : travail, enseignement, hospitalier, médico-social ;
- catering aérien et ferroviaire ;
- employé polyvalent de restauration/employé polyvalent de restaurant ;
- agent de restauration ;
- employé de restauration collective / employé de cantine ;
- employé de cafétéria/employé de snack-bar ;
- équipier polyvalent de restauration rapide/agent de restauration rapide ;
- préparateur - vendeur en point chaud.

Code ROME

G1603 Personnel polyvalent en restauration.

Réglementation de l'activité

Réglementation européenne du Paquet hygiène du 1 janvier 2006.

Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.

Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant.

Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant.

Loi n° 2015-992 du 18 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte.

Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous (Egalim).

Loi n° 2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire.

Loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets (loi climat et résilience).

Autorité responsable de la certification

Ministère chargé de l'emploi.

Bases légales et réglementaires

Code de l'éducation, notamment les articles L. 335-5, L. 335-6 et R. 338-1 et suivants.

Arrêté du 22 décembre 2015 relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi.

Arrêté du 21 juillet 2016 portant règlement général des sessions d'examen pour l'obtention du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi.