

Brochure n° 3275

**Convention collective nationale**

IDCC : 1790. – **ESPACES DE LOISIRS,  
D'ATTRACTIONS ET CULTURELS**

---

**AVENANT N° 30 DU 19 JUIN 2009**  
**RELATIF AU CQP « AGENT DE RESTAURATION »**

NOR : *ASET0950749M*

IDCC : *1790*

---

Les partenaires sociaux sont convenus de conclure un accord portant sur la reconnaissance du certificat de qualification professionnelle (CQP) d'agent de restauration et de le valoriser au travers de la grille de classification.

Conscients des enjeux que représente la formation pour la branche professionnelle des parcs de loisirs et d'attractions, les parties confirment leur volonté de reconnaître la qualification acquise par l'expérience professionnelle, complétée de sessions de formation dans un souci permanent d'avoir un personnel compétent et qualifié pour mieux répondre aux besoins et exigences du public.

Ce certificat de qualification professionnelle est inscrit au répertoire national des certifications professionnelles (RNCP), l'arrêté a été publié au *Journal officiel* le 18 novembre 2005.

Cet avenant a pour objet de fixer la reconnaissance du certificat de qualification professionnelle au travers de la grille de classifications et de rémunérations.

**Article 1<sup>er</sup>**

La commission paritaire nationale de l'emploi et de la formation (CPNEF) de la convention collective nationale des espaces de loisirs, d'attractions et culturels (CCNELAC) du 5 janvier 1994 reconnaît le dispositif du certificat de qualification professionnelle « Agent de restauration » de la branche hôtelière (ADEFIH) annexé ci-après.

## **Article 2**

Les partenaires sociaux s'accordent sur le placement du certificat de qualification professionnelle « Agent de restauration » au niveau II, coefficient 175, de la grille de classifications de la convention collective.

## **Article 3**

Le présent accord, conclu à durée indéterminée, entrera en vigueur après son dépôt à la direction des relations du travail. L'entrée en vigueur du présent accord est soumise à l'absence d'opposition des organisations syndicales non signataires majoritaires en nombre dans un délai de 15 jours à compter de sa notification.

## **Article 4**

Les signataires du présent accord demandent son extension à toutes les entreprises entrant dans le champ d'application de la convention collective nationale des espaces de loisirs, d'attractions et culturels sur l'ensemble des départements français, y compris les DOM.

Fait à Paris, le 19 juin 2009.

Suivent les signatures des organisations ci-après :

### **Organisations patronales :**

SNELAC ;  
SNDLL.

### **Syndicats de salariés :**

CFTC ;  
FS CFTD ;  
CGT-FO ;  
INOVA CFE-CGC ;  
FCS CGT.

## ANNEXE

---

### **Certificat de qualification professionnelle « Agent de restauration »**

*Autorité responsable de la certification* : association pour le développement de l'emploi et de la formation dans l'industrie hôtelière.

*Modalités d'élaboration des références* : CPNE de l'industrie hôtelière.

*Qualité du signataire de la certification* : président de l'ADEFIH.

*Niveau et/ou domaine d'activité* : 3292, hôtels, cafés, restaurants (HCR).

*Code NSF* : 334t, réception, hébergement, service de restauration, accompagnement.

#### *Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis :*

L'agent de restauration travaille dans les entreprises de restauration qui se caractérisent par l'importance du nombre de clients accueillis par service. Les prestations sont distribuées en libre service ou en service assisté (comptoir, par exemple). Le client 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'agent de restauration :

- participe à la réception et à l'approvisionnement des produits ;
- effectue certaines préparations culinaires ;
- approvisionne les linéaires ;
- accueille les clients et prend les commandes ;
- assure la mise en place de la salle et le débarrassage des tables ;
- réceptionne, trie et vérifie la vaisselle ;
- participe aux opérations de caisse.

Les capacités attestées renvoient à l'exercice en autonomie des activités suivantes :

- la réception et l'approvisionnement : contrôler en quantité et en qualité les produits en référence aux bons de livraison et aux normes HACCP, stocker et contrôler la rotation des produits ;
- les préparations culinaires : fabriquer, assembler et dresser des préparations culinaires simples, froides ou chaudes, assembler les produits semi-élaborés, conditionner et conserver les produits ;
- la tenue d'un buffet : accueillir les clients et prendre les commandes, approvisionner le linéaire en contribuant à la mise en valeur des produits, coordonner son activité avec celle de la fabrication/cuisine, produire devant le client ;
- la mise en place de la salle : veiller à la propreté de la salle, des meubles de service, mettre à jour les outils de l'animation commerciale avant et en cours de service, débarrasser les tables ;

- les opérations de caisse : gérer le flux de clientèle, utiliser le matériel de typage, utiliser la balance de caisse, encaisser ;
- la laverie : réceptionner, trier et répartir la vaisselle dans les paniers adaptés, vérifier la propreté en sortie, trier et répartir la vaisselle selon les différents buffets, respecter les normes HACCP.

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

L'agent de restauration exerce son activité en restauration commerciale, dans les cafétérias des centres commerciaux, des autoroutes, des aéroports ou dans les résidences de vacances de grande capacité.

Les appellations les plus courantes pour cet emploi sont agent de restauration, employé de restauration, étager/étagère.

Codes des fiches ROME les plus proches : 13221.

*Modalités d'accès à cette certification :*

Descriptif des composantes de la certification :

Le CQP est composé de 6 modules déclinés en compétences :

- réception et approvisionnement des produits ;
- préparation culinaire ;
- tenue d'un buffet ;
- mise en place de la salle ;
- opération de caisse ;
- laverie.

Au minimum 80 % des compétences de chaque module doivent être validées pour que le CQP soit délivré. L'évaluation se déroule en continu sur le lieu de travail par le tuteur et le formateur référent.

Validité des composantes acquises : an.

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		Jury national paritaire composé au minimum de 4 personnes
En contrat de professionnalisation	X		Jury national paritaire composé au minimum de 4 personnes
Par candidature individuelle		X	

CONDITIONS D'INSCRIPTION à la certification	OUI	NON	COMPOSITION DES JURYS
Par expérience	X		Jury national paritaire composé au minimum de 4 personnes

*Base légale :*

Référence arrêté création (ou date du 1<sup>er</sup> arrêté d'enregistrement) : arrêté du 15 octobre 2005 publié au *Journal officiel* du 18 novembre 2005 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles.

Enregistrement pour 5 ans, avec effet au 18 novembre 2005, jusqu'au 18 novembre 2010.

Références autres :

Décision de la CPNE/IH du 18 septembre 2003.

Inscription du CQP au niveau 2, échelon 1, dans la grille de classification de la convention.

*Pour plus d'informations :*

Statistiques :

12 CQP sont en moyenne délivrés chaque année.

Autres sources d'information : <http://www.adejih.org>

Lieu de certification : CPNE/IH – ADEFIH, 22, rue d'Anjou, 75008 Paris.

Lieux de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur : 21 organismes sont accrédités par la CPNEIH pour dispenser la formation préparatoire.