

# Agent(e) de restauration et d'hôtellerie

**Réaliser**, en restauration collective, les opérations d'assemblage, de composition et de distribution des repas.  
**Entretien** des locaux et les équipements, en cuisine.

**Réaliser** des prestations hôtelières (accueil, repas, collations, lingerie, entretien des locaux) auprès des patients et des résidents en lien avec les équipes soignante et éducative.

## ACHAT - LOGISTIQUE RESTAURATION - HÔTELLERIE

NIVEAU DE QUALIFICATION MINIMUM

Niveau 3 (CAP, BEP)

CODE MÉTIER

25R30

## RÉFÉRENTIEL

### ACTIVITÉS

- Accueil des personnes (patients, usagers, familles,...)
- Approvisionnement en produits, en matériels, dans son domaine
- Contrôle de la conformité des produits relatifs à son domaine
- Contrôle et suivi de la propreté des locaux, dans son domaine d'activité
- Contrôle et suivi de la qualité des prestations, dans son domaine d'activité
- Contrôle et suivi de la qualité des produits
- Déconditionnement, déboitage, désensachage des matières premières
- Préparation et réalisation des prestations de restauration et d'hôtellerie
- Réalisation du service en salle

### SAVOIR-FAIRE

- Adapter son comportement, sa pratique professionnelle à des situations critiques, dans son domaine de compétence
- Apprécier un niveau de cuisson
- Choisir et mettre en oeuvre les techniques et pratiques adaptées au patient, au regard de son métier/sa spécialité
- Choisir et utiliser des matériels, des outils de travail ou/et de contrôle, afférents à son métier
- Discerner les saveurs, les arômes
- Évaluer l'état de propreté des surfaces et définir les travaux à réaliser
- Rédiger des informations relatives à son domaine d'intervention pour assurer un suivi et une traçabilité
- Renseigner des personnes au regard de son métier

- Travailler en équipe pluridisciplinaire/en réseau
- Utiliser les techniques gestes et postures/manutention

## CONNAISSANCES REQUISES

- Bio-nettoyage et hygiène des locaux (43403)
- Diététique (43440)
- Gestes et postures - manutention (43491)
- Hôtellerie (42776)
- Hygiène et sécurité (43403)
- Hygiène générale (43403)
- Logiciel dédié à l'hôtellerie/restauration (42754)
- Techniques culinaires (42782)

## AUTRES RÉFÉRENTIELS

- [Pôle emploi Code ROME : G1603 Personnel polyvalent en restauration](#)
- [CNFPT Répertoire des métiers territoriaux : C3A/06 Agent de restauration](#)

## TEXTES DE RÉFÉRENCES

- [Décret n° 91-45 du 14 janvier 1991](#)
- [Décret n° 2007-196 du 13 février 2007](#)

# FORMATION

## CAP Commercialisation et services hôtel-café-restaurant

### INFOS GÉNÉRALES

#### NIVEAU DE QUALIFICATION

Niveau 3 (CAP, BEP)

---

#### CERTIFICATEUR

Ministère de l'éducation nationale, de la jeunesse et des sports

---

### TEXTES DE RÉFÉRENCES

- [articles D 337- 1 à D 337-25 du Code de l'Éducation](#)

---

## RÉPERTOIRE

- [RNCP31096](#)
- 

## ACCÈS

### VOIE D'ACCÈS AU DIPLÔME

Formation initiale ou continue  
En contrat d'apprentissage  
En contrat de professionnalisation

---

### ADMISSIBILITÉ

Niveau fin 3ème

---

### MODALITÉS D'ADMISSION

Sur dossier

---

## JURY

Le jury est présidé par un conseiller de l'enseignement technologique choisi parmi les personnes qualifiées de la profession.

Il est composé à parts égales :

- d'enseignants des établissements scolaires publics, privés sous contrat et des centres de formation d'apprentis ;
  - de professionnels choisis en nombre égal parmi les employeurs et les salariés après consultation des organisations représentatives.
- 

## PROGRAMME

### Durée

2 ans

### Blocs de compétences

- Organisation des prestations en HCR
- Accueil, services et commercialisation en HCR

- Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique
  - Mathématiques-Sciences physiques et chimiques
  - Éducation physique et sportive
  - Langue vivante 1
  - Langue vivante 2
- 

### **ALLÈGEMENTS / DISPENSES**

Les candidats titulaires d'un certificat d'aptitude professionnelle ou d'un brevet d'études professionnelles du même secteur professionnel ou d'un diplôme classé au moins au niveau 4 sont dispensés de l'évaluation prévue dans les domaines généraux.

Les domaines dont ils sont dispensés ne sont pas pris en compte pour l'obtention du diplôme.

---

### **OBTENTION DU DIPLÔME**

Avoir obtenu d'une part une note égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'ensemble des domaines et d'autre part une note égale ou supérieure à 10 sur 20 au domaine professionnel.

---

## **CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)**

### **INFOS GÉNÉRALES**

#### **NIVEAU DE QUALIFICATION**

Niveau 3 (CAP, BEP)

---

#### **CERTIFICATEUR**

Ministère de l'éducation nationale, de la jeunesse et des sports

---

#### **TEXTES DE RÉFÉRENCES**

- [articles D 337- 1 à D 337-25 du Code de l'Éducation](#)
- 

#### **RÉPERTOIRE**

- [RNCP35317](#)
- 

### **ACCÈS**

#### **VOIE D'ACCÈS AU DIPLÔME**

Formation initiale ou continue

En contrat d'apprentissage  
En contrat de professionnalisation

---

## **ADMISSIBILITÉ**

Niveau fin 3ème

---

## **MODALITÉS D'ADMISSION**

Sur dossier

---

## **JURY**

Le jury est présidé par un conseiller de l'enseignement technologique choisi parmi les personnes qualifiées de la profession.

Il est composé à parts égales :

- d'enseignants des établissements scolaires publics, privés sous contrat et des centres de formation d'apprentis ;
  - de professionnels choisis en nombre égal parmi les employeurs et les salariés après consultation des organisations représentatives.
- 

## **PROGRAMME**

### **Durée**

2 ans

### **Blocs de compétences**

- Production alimentaire
  - Service en restauration
  - Prévention-santé-environnement
  - Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique
  - Mathématiques - Physique-chimie
  - Éducation physique et sportive
  - Langue vivante étrangère
  - Arts appliqués et cultures artistiques (Bloc facultatif)
- 

## **ALLÈGEMENTS / DISPENSES**

Les candidats titulaires d'un certificat d'aptitude professionnelle ou d'un brevet d'études professionnelles du même

secteur professionnel ou d'un diplôme classé au moins au niveau 4 sont dispensés de l'évaluation prévue dans les domaines généraux.

Les domaines dont ils sont dispensés ne sont pas pris en compte pour l'obtention du diplôme.

---

## **OBTENTION DU DIPLÔME**

Avoir obtenu d'une part une note égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'ensemble des domaines et d'autre part une note égale ou supérieure à 10 sur 20 au domaine professionnel.

---

# **STATUT ET ACCÈS**

## **Corps des personnels ouvriers**

### **STATUT DANS LA FPH**

#### **Catégorie C**

---

#### **Grades**

- Ouvrier principal de 1ère classe (10 échelons)
  - Ouvrier principal de 2ème classe (12 échelons)
  - Agent d'entretien qualifié (11 échelons)
- 

### **MODALITÉS DE RECRUTEMENT DANS LA FPH**

#### **Concours externe sur titres**

Organisé par l'autorité investie du pouvoir de nomination de l'établissement

Avis affiché dans les locaux de l'établissement, de l'ARS et de la préfecture de département, et publié sur le site Internet des ARS

#### **Conditions**

- Etre titulaire d'un diplôme de niveau 3 ou d'une qualification reconnue équivalente, ou d'une certification inscrite au RNCP délivrée dans une ou plusieurs spécialités, ou d'une équivalence délivrée par la commission,

ou d'un diplôme au moins équivalent (liste arrêtée par le ministre chargé de la santé)

- Pour les candidats à un emploi dans la spécialité « conduite de véhicules », être titulaire des permis de conduire de catégories A, B, C ou D.
- 

### **Concours interne**

Organisé par l'autorité investie du pouvoir de nomination de l'établissement

Avis affiché dans les locaux de l'établissement, de l'ARS et de la préfecture de département, et publié sur le site Internet des ARS

### **Conditions**

- Etre fonctionnaire ou contractuel de la FPH, de la FPT, de la FPE, militaire ou agent en fonction dans une organisation internationale intergouvernementale
  - Compter au moins 1 an d'ancienneté de service public
- 

### **Inscription à un tableau annuel d'avancement**

Etabli après sélection par examen professionnel

### **Conditions**

- Avoir atteint le 4<sup>ème</sup> échelon du grade d'agent d'entretien qualifié
  - Compter au moins 3 ans de services effectifs dans le grade
- 

### **Inscription à un tableau annuel d'avancement**

Etabli par appréciation de la valeur professionnelle et des acquis de l'expérience professionnelle

### **Conditions**

- Avoir atteint le 6<sup>ème</sup> échelon du grade d'agent d'entretien qualifié
  - Compter au moins 5 ans de services effectifs dans le grade
- 

### **Détachement ou intégration directe**

Possibilité d'intégration à tout moment dans le corps de détachement

### **Conditions**

- Etre fonctionnaire dans un corps ou cadre d'emplois appartenant à la même catégorie et de niveau comparable, apprécié au regard des conditions de recrutement ou du niveau des missions
-

## Pour les Agents d'entretien qualifiés

---

### Inscription sur une liste d'aptitude

Organisé par le directeur de l'établissement

Liste établie dans chaque établissement par l'autorité investie du pouvoir de nomination, après examen d'un dossier et audition publique du candidat par une commission

---

### Dispositif du parcours d'accès aux carrières de la fonction publique territoriale, hospitalière et d'État (PACTE)

**Quota** : 20 % des postes ouverts

---

### Détachement ou d'intégration directe

Possibilité d'intégration à tout moment dans le corps de détachement

#### Conditions

- Aucune condition de titre ou diplôme
  - Etre fonctionnaire dans un corps ou cadre d'emplois appartenant à la même catégorie et de niveau comparable, apprécié au regard des conditions de recrutement ou du niveau des missions
- 

## ÉVOLUTION DANS LA FPH

### Au grade d'ouvrier principal de 1<sup>ère</sup> classe

**Inscription à un tableau annuel d'avancement établi au choix par appréciation de la valeur professionnelle et des acquis de l'expérience professionnelle**

#### Conditions

- Avoir atteint le 6<sup>ème</sup> échelon du grade d'ouvrier de 2<sup>ème</sup> classe
  - Justifier d'au moins 5 ans de services effectifs dans le grade ou dans un grade doté de la même échelle de rémunération d'un autre corps ou cadre d'emploi de la catégorie C ou dans un grade équivalent
- 

### Au grade d'agent de maîtrise

**Concours interne sur titres ouvert dans une ou plusieurs spécialités complété d'une ou plusieurs épreuves organisé dans chaque établissement accessible**

## **Condition**

- Justifier d'au moins 3 ans de services publics

## **OU**

### **Inscription sur la liste d'aptitude établie par appréciation de la valeur professionnelle et des acquis de l'expérience professionnelle**

## **Conditions**

- Avoir atteint le 3<sup>ème</sup> échelon dans le grade d'ouvrier professionnel qualifié
- Justifier d'au moins 6 ans de services publics effectifs dans le grade

**Quota** : maximum 1/3 des titularisations prononcées dans le grade d'agent de maîtrise (décompte et répartition au niveau du département)

---

## **Au grade de technicien hospitalier**

### **Inscription sur une liste d'aptitude après examen professionnel**

## **Condition**

- Justifier de 7 ans de services publics dans les corps de la maîtrise ouvrière, des personnels ouvriers et des dessinateurs

## **OU**

### **Inscription sur une liste d'aptitude établie par appréciation de la valeur professionnelle et des acquis de l'expérience professionnelle**

## **Condition**

- Justifier d'au moins 9 ans de services publics corps de la maîtrise ouvrière, des personnels ouvriers et des dessinateurs
- 

## **Au grade de technicien supérieur hospitalier de 2<sup>ème</sup> classe**

### **Sélection par un examen professionnel**

## **Conditions**

- Avoir atteint le 3<sup>ème</sup> échelon d'un grade du corps de la maîtrise ouvrière et des dessinateurs, ou du grade d'ouvrier principal de 2<sup>ème</sup> classe ou du grade d'ouvrier principal de 1<sup>ère</sup> classe
  - Justifier d'au moins 11 ans de services publics
-

# EXERCICE DU MÉTIER

## CONDITIONS ET ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

### Prérequis

- Détection du diplôme
- Expérience en milieu restauration collective ou hébergement social

### Formations préconisées

- Formation hôtellerie/restauration
- CAP ou BEP du domaine hôtellerie restauration

### Relations professionnelles

- Encadrement de la production culinaire pour l'information sur les commandes, les conditions de livraison et la satisfaction des patients
- Service diététique pour l'adaptation des menus en fonction de l'attente des patients
- Cuisinier pour l'élaboration des préparations culinaires
- Clients du restaurant du personnel pour le service du déjeuner
- Service lingerie pour la gestion et la distribution du linge
- Conseiller hôtelier

### Structures

- Etablissement de soins (hôpital, clinique)
- Etablissement de restauration mobile (bateau de croisière, train)
- Etablissement de restauration rapide
- Point chaud, terminal de cuisson
- Restaurant de collectivité

### Conditions

- Travail en horaires fractionnés, en soirée, les fins de semaine, jours fériés, pics d'activité («coup de feu»).
- Port d'un uniforme obligatoire.

---

## AUTRES APPELLATIONS COURANTES

- Employé(e) polyvalent de restauration

# MOBILITÉ

## PASSERELLES

### Passerelles dans la FPH

- [Encadrant\(e\) production culinaire/alimentaire](#)
  - [Cuisinier\(ère\)](#)
  - [Maître / Maîtresse de maison](#)
  - [Agent\(e\) de bio-nettoyage](#)
- 

### Passerelles dans les autres fonctions publiques

- [Fonction publique territoriale](#)
-