

Hôtellerie et tourisme Spécialité : Management de produits de restauration Domaine : Droit, économie, gestion

RNCP10259 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 6
Sigle	Licence Professionnelle — Licence professionnelle
Code(s) NSF	315, 312, 334
Code(s) ROME	G1404, G1402
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/10/2019

Certificateur(s)

Ministère chargé de l'enseignement supérieur

Université Paris 13

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

- Assure la gestion d'un établissement ou d'un service de restauration collective.
- Procède aux achats des denrées alimentaires et des autres produits (vaisselle, verrerie, produits d'entretien...).
- Contrôle l'approvisionnement et la gestion des stocks.
- Elabore les menus, évalue les prix de revient et fixe les prix des prestations dans le cadre qui lui est imparti.
- Encadre, organise et coordonne le travail de production et de distribution.
- Peut assurer la comptabilité de gestion de l'établissement.
- Selon son niveau de responsabilités, effectue le recrutement et organise l'adaptation du personnel au poste de travail.
- Peut être amené à superviser plusieurs unités de restauration collective
- Encadre, coordonne et contrôle l'ensemble du personnel et les différents services liés à la restauration (salle, cuisine, cave, office...).
- Recrute, forme et anime le personnel, définit les règles de fonctionnement.
- Organise et développe l'activité du restaurant sous le contrôle d'une direction générale ou d'un conseil d'administration.
- Est responsable de l'agencement des locaux et des conditions d'accueil des clients.
- Fixe et met en oeuvre la politique budgétaire et commerciale de l'établissement (prix de revient, budget prévisionnel, tarifs...).
- Supervise l'élaboration des menus et des cartes.
- Peut, dans certains établissements, remplacer ponctuellement le directeur général de l'établissement.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

- Gérer les stocks.
- Encadrer une équipe.
- Analyser les prix de revient.

- Réaliser l'approvisionnement (choix, sélection...).
- Créer des cycles de menus en respectant les règles nutritionnelles.
- Connaître les habitudes de consommation des différents types de clientèle.
- Maîtriser les techniques de base en cuisine.
- Posséder des connaissances approfondies en diététique.
- Savoir aménager et décorer des espaces.
- Organiser et répartir le travail au sein de l'équipe.
- Superviser la préparation matérielle du service.
- Coordonner et contrôler le fonctionnement des services.
- Elaborer des budgets prévisionnels.
- Fixer la politique commerciale.
- Recruter et former le personnel.
- Maîtriser plusieurs langues étrangères et en particulier l'anglais.
- Connaître les habitudes des différents types de clientèle.
- Connaître les logiciels de gestion budgétaire et de gestion de stocks.

Compétences recherchées :

En prônant autonomie, technicité, et adaptabilité, cette formation a également pour vocation de préparer l'évolution professionnelle des étudiants, et donc de former des cadres à fort potentiel, possédant :

- de solides connaissances théoriques, techniques et professionnelles dans les domaines du marketing, de la vente, de l'hôtellerie et de la restauration.
- une bonne capacité à recruter, animer, diriger et motiver une équipe de collaborateurs.
- la capacité à analyser une situation d'entreprise, réaliser un diagnostic et prendre des décisions stratégiques et opérationnelles
- une importante technicité dans la gestion et la commercialisation des biens et services de l'hôtellerie et de la restauration
- une grande autonomie
- la capacité à utiliser les techniques de marketing dans les domaines des études de marché, du lancement d'un produit et de la communication commerciale.
- une forte capacité d'adaptation
- la capacité à utiliser les techniques de gestion dans le domaine des achats, de la trésorerie, de l'élaboration et le suivi d'un budget
- des compétences linguistiques permettant les relations internationales.
- la maîtrise de deux langues étrangères

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Domaine d'application :

- Hôtellerie
- Restauration
- Tourisme
- Commerce

Champs d'intervention :

- Régional ou national
- International

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Les diplômés de la licence professionnelle pourront prétendre à des fonctions d'encadrement dans les services opérationnels et fonctionnels des entreprises de l'hôtellerie et de la restauration. Il s'agit notamment des postes suivants :

Assistant manager : sous l'autorité du manager ils assureront l'encadrement du personnel opérationnel, ainsi que l'accueil et le suivi de la clientèle. Ils gèreront, selon le concept de fabrication, tout ou partie de l'approvisionnement en matières premières. Ils feront appliquer les règles d'hygiène prévues par la directive européenne 93-43. Ils seront responsables d'une partie de la production, et mettront en application les politiques définies par la hiérarchie, d'un

point de vue technique et commercial.

Assistant de direction en restauration : l'assistant de direction en restauration seconde ce dernier dans la gestion de l'exploitation, du personnel, l'analyse des résultats, et le recrutement. Il participe à l'encadrement et la mise en place de la démarche HACCP. Il assure la coordination entre services fonctionnels et opérationnels.

Responsable des achats, économe: il lance les appels d'offre et négocie les marchés, en collaboration avec le chef de production. Il sélectionne les fournisseurs et assure les relations avec ces derniers. Il veille à la conformité qualitative et quantitative des marchandises livrées. Il assure l'approvisionnement et gère les stocks.

Chef de service restauration ; directeur de salles de restaurant ; organisateur de réception ; chef de produit alimentaire en grande surface ; responsable de l'hôtellerie en parc de loisirs ; consultant qualité ; conseiller culinaire ; etc.

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

A compléter (Reprise)

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Élevée (4/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 3 à 5 sur 5.
Salaire médian (mensuel)	2 124 €
Familles professionnelles (FAP)	S2X80 — Agents de maîtrise de la restauration · tension 5/5 (Très élevée) S2X81 — Agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la gestion des structures de loisirs · tension 3/5 (Modérée) S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	12 188
Jugés difficiles à recruter	43 %
Emplois saisonniers	36 %
Familles professionnelles (FAP)	S2X80 — Agents de maîtrise de la restauration S2X81 — Agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la gestion des structures de loisirs S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, Apprentissage, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE

Enseignants et professionnels

Personnes ayant participé aux enseignements (loi n° 84-52 du 26 janvier 1984 modifiée sur l'enseignement supérieur)

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	31/10/2019
--	------------

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

Site de l'IUT de Saint-Denis

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/10259/>