

Restaurateur

RNCP12838 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 6
Code(s) NSF	221
Code(s) ROME	G1601, G1402
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'échéance	03/12/2018

Certificateur(s)

Chambre de commerce et d'industrie de région Paris-Ile de France (CCI Paris-Ile de France) - Ecole Grégoire-Ferrandi

<http://www.egf.ccip.fr>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Les activités principales du Restaurateur s'articulent autour de trois grands domaines d'activité, qu'il peut être amené à exercer en tout ou partie en fonction du type, de la taille et de l'organisation interne de l'entreprise dans laquelle il travaille d'une part et de son statut de salarié ou de créateur d'entreprise d'autre part.

1. Dans le cadre de sa fonction d'organisation et de mise en œuvre de la production, le Restaurateur est le garant de la qualité de la production, tant au niveau gustatif qu'au niveau de la qualité sanitaire des produits. Il organise en amont la production (élaboration de la carte, des fiches techniques,...) dans un cadre budgétaire défini, il organise le travail de l'équipe de cuisine dont il a la charge, supervise la production et la distribution en salle. Il veille constamment au respect des délais et des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.
2. Dans le cadre de sa fonction de management d'équipe, il assure la gestion de l'équipe dont il a la charge (recrutement, organisation du travail de chacun, évaluation, intégration, formation,...) en veillant à maintenir une bonne ambiance de travail.
3. Dans le cadre de sa fonction de gestion d'un centre de profit, il élabore ou fait évoluer la stratégie marketing et commerciale et assure la gestion financière de l'entreprise. Il est également responsable de la gestion des approvisionnements et de la maintenance du matériel.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

- capacité à mettre en œuvre des processus et des procédures comptables visant à produire l'info comptable, financière, fiscale et sociale.
- maîtrise à haut niveau des techniques de production culinaire.
- maîtrise des principes d'organisation et d'adaptation d'un cycle de production culinaire.
- connaissance et la compréhension du marché, de sa structure et des conditions de mise en adéquation des concepts et des produits offerts avec les exigences des différents types de clientèle.
- dans le cadre de la politique d'entreprise, la maîtrise des techniques d'animation et de gestion d'une équipe

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Entreprises de la restauration

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

directeur de la restauration
restaurateur / propriétaire exploitant
chef de cuisine
second de cuisine
chef de partie

RÈGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

L'habilitation HACCP (analyse critique des risques alimentaires) est intégrée à cette certification.

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)	Très élevée (5/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 3 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Intensité d'embauche, Conditions de travail contraignantes, Non-attractivité salariale
Salaire médian (mensuel)	1 855 €
Diplôme le plus fréquent	CAP, BEP ou équivalent en transformations (33 % des actifs en emploi)
Familles professionnelles (FAP)	S1X40 — Cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée) S1X80 — Chefs cuisiniers · 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)	67 757
Jugés difficiles à recruter	56 %
Emplois saisonniers	44 %
Familles professionnelles (FAP)	S1X40 — Cuisiniers S1X80 — Chefs cuisiniers 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, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE

Le jury est composé de quatre personnes :

50 % de représentants de professionnels en activité

50 % de représentants de la CCIR et de l'Ecole FERRANDI

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE

Jury identique

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 03/12/2018

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)
RNCP36266

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF
Site web FERRANDI

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/12838/>