

Domaine Droit Economie Gestion Mention Hôtellerie et tourisme Spécialité : MANAGEMENT DES UNITES DE RESTAURATION

RNCP13521 · RNCP · Publiée

L'essentiel

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

Certificateur(s)

Ministère chargé de l'enseignement supérieur

UNIVERSITE DE MONTPELLIER I

<http://www.univ-montp1.fr>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Liste des activités visées :

Le titulaire de la licence professionnelle Management des unités de restauration encadre, coordonne et contrôle l'ensemble du personnel et les différents services liés au fonctionnement d'une unité de restauration commerciale ou collective (salle, cuisine, cave, office...). Il recrute, forme et anime le personnel, définit les règles de fonctionnement. Il organise et développe l'activité du restaurant sous le contrôle d'une direction générale ou d'un conseil d'administration. Il est responsable de l'agencement des locaux, du respect des règles d'hygiène et de sécurité et des conditions d'accueil des clients. Il fixe et met en oeuvre la politique budgétaire et commerciale de l'établissement (prix de revient, budget prévisionnel, tarifs...). Il supervise l'élaboration des menus et des cartes.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Le titulaire de la licence professionnelle Management des unités de restauration sait :

- utiliser ou créer des documents nécessaires à la prévision et au contrôle de la production et de la prestation ;
 - établir, suivre et respecter un budget prévisionnel ;
- mettre en place les procédures, les faire respecter, les faire évoluer si nécessaire ;
- communiquer avec l'environnement professionnel (hiérarchie, fournisseurs, clients) ;
- diriger l'ensemble du personnel dans le respect du cadre réglementaire et conventionnel ;
- dialoguer en anglais.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

L'activité se réalise dans une unité commerciale de chaîne ou indépendante ou dans une unité de restauration

collective à gestion concédée ou en gestion directe publique ou privée, appartenant à l'un des segments du marché (entreprise, établissement scolaire de santé, de loisirs...) et dont l'organisation peut être de type traditionnel ou industriel.

Le degré d'autonomie et l'étendue des fonctions confiées dépendent du mode de production, de la diversité des activités et du nombre de couverts servis.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Directeur/Directrice de restaurant Exploitant(e) de restaurant

Responsable de restauration de collectivité

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, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE

Personnes ayant contribué aux enseignements (Loi n°84-52 du 26 janvier 1984 modifiée sur l'enseignement supérieur dont 1/3 de professionnels.)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

Personnes ayant contribué aux enseignements (Loi n°84-52 du 26 janvier 1984 modifiée sur l'enseignement supérieur dont 1/3 de professionnels.)

COMPOSITION DU JURY — VAE

Enseignants chercheurs et professionnels (Décret 2002-590 du 24 avril 2002)

Base légale

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

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<http://www.univ-montp1.fr/>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/13521/>