

Agent d'exploitation en hôtellerie/restauration

RNCP13678 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Code(s) NSF	334t
Code(s) ROME	G1401, G1404, G1703, G1803
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'échéance	19/01/2017

Certificateur(s)

Forma - Catalyse

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

L'agent d'exploitation en hôtellerie et restauration assiste le directeur dans toutes ses tâches. Il anime, commercialise, gère l'entreprise. Il assure la réception et l'administration des étages. Il intervient au niveau de la cuisine et au niveau du service en salle : planification, contrôle de l'entretien des chambres, élaboration et supervision de la production culinaire ainsi que du service de restauration.

Il assure l'encadrement des équipes et organise les postes de travail. Il intervient sur certains postes de dépenses et contrôle les achats.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

L'activité couvre tous les aspects des métiers du secteur :

- assurer l'accueil, gérer le réceptif à l'aide d'un logiciel professionnel de réservation ;
- vérifier l'entretien des chambres, contrôler celles-ci ;
- veiller à l'application des protocoles de nettoyage quelles que soient les modalités ;
- intervenir sur des tâches basiques de cuisine ; élaborer des fiches ;
- organiser et suivre un service en salle ;
- assurer quotidiennement la gestion ;
- organiser les tâches et les répartir entre les personnels concernés (chambre, salle, cuisine, accueil)
- animer sur le plan commercial l'activité de l'entreprise d'hôtellerie et de de restauration.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Cette fonction s'exerce généralement soit dans les chaines hôtelières, telles que Louvres Hôtel, Ibis soit dans les chaines de restauration à thèmes ou de grande masse : Buffalo Grill, Pizza Del arte, Cafétéria...)

Soit dans une entreprise privée et familiale pour seconder la direction.

- Assistant / assistant de direction – maître d'hôtel
- Chef de réception
- Responsable de restaurant ou de collectivité

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Responsable restauration – Assistant de direction- responsable hébergement- leader hôtellerie/restauration- Agent d'exploitation, Assistant d'exploitation.

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.
Facteurs principaux	Intensité d'embauche, Conditions de travail contraignantes, Non-durabilité de l'emploi
Salaire médian (mensuel)	1 728 €
Familles professionnelles (FAP)	S2X60 — Employés de l'hôtellerie · tension 4/5 (Élevée) S2X61 — Serveurs de cafés restaurants · tension 4/5 (Élevée) 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)	155 185
Jugés difficiles à recruter	43 %
Emplois saisonniers	67 %
Familles professionnelles (FAP)	S2X60 — Employés de l'hôtellerie S2X61 — Serveurs de cafés restaurants 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, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE, CANDIDATURE INDIVIDUELLE

Consultants, maître de conférence à l'Université/formateur, Professionnels (directeurs d'établissements)

COMPOSITION DU JURY — CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

tuteur, formateur

COMPOSITION DU JURY — VAE

Professionnels (directeurs d'établissement – Salarié) -formateurs accrédités - 50 % employeurs - 50 % salariés

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	19/01/2017
-------------------------------------	------------

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP2054

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP28648

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<http://www.catalyse.fr>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/13678/>