

Restaurateur, traiteur, organisateur de réception

RNCP1416 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 5
Code(s) NSF	221t
Code(s) ROME	G1401, E1107
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'échéance	31/01/2011

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

Dans le cadre du respect du droit (commercial, social, fiscal....) et des règles d'hygiène et de sécurité appliquées à la restauration commerciale (HACCP), le restaurateur et le traiteur ont pour activités principales : - la gestion d'un centre de profit en tant que propriétaire ou salarié

- la production et organisation de la production :
- superviser la production et/ou la distribution et/ou la commercialisation du produit et mesurer les moyens techniques, humains et financiers à mettre en oeuvre
- planifier et organiser l'ensemble du processus de la production dont il est responsable en tenant compte des contraintes de rentabilité et des objectifs de l'entreprise
- la fonction management d'équipes : gérer une équipe de production et/ou de commerciaux, recruter, former et motiver son personnel.
- en fonction du positionnement de l'entreprise et des évolutions des tendances et des goûts, proposer de nouvelles créations gastronomiques et établir un plan de communication adapté.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Capacités ou 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 pour l'option cuisinier - Entreprises du secteur 'Traiteur' pour l'option Traiteur Organisateur de Réception

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Chef de partie, sous chef de cuisine, chef de cuisine, technico commercial traiteur. Les titulaires de ce titre pourront assurer des fonctions de créateur, repreneur ou gestionnaire de petite ou moyenne entreprise de restauration, avec ou sans activité hôtelière, dans un segment de marché situé entre la cuisine traditionnelle de qualité et la cuisine gastronomique de haut niveau. Dans ce contexte, ce professionnel sera appelé à diriger un établissement ou secondar une entrepreneur.

RÉGLEMENTATIONS 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)	Faible (2/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 1 à 4 sur 5.
Facteurs principaux	Non-durabilité de l'emploi, Non-attractivité salariale
Salaire médian (mensuel)	2 378 €
Familles professionnelles (FAP)	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) U0X80 — Assistants de la communication · tension 1/5 (Très faible) U0X90 — Cadres de la communication · tension 1/5 (Très faible)
Projets de recrutement (BMO 2026)	14 268
Jugés difficiles à recruter	30 %
Emplois saisonniers	29 %
Familles professionnelles (FAP)	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 U0X80 — Assistants de la communication U0X90 — Cadres de la communication

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE

Pour le jury d'évaluation : 70 % de représentants extérieurs et 30 % de représentants de l'organisme
Pour le jury de certification : le Directeur de l'organisme ou son représentant, le président du jury d'évaluation ou son représentant, un Représentant du secteur professionnel représentant l'option du candidat
un Représentant de la Direction de l'Enseignement de la CCIP, un représentant des enseignants

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, CANDIDATURE INDIVIDUELLE

idem

COMPOSITION DU JURY — VAE

Idem

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 31/01/2011

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)
RNCP12373

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF
<http://www.ofem.ccip.fr>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/1416/>