

Gestionnaire adjoint d'organismes de restauration et de loisirs

RNCP16586 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Code(s) NSF	334p
Code(s) ROME	G1404, G1202, G1401
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'échéance	28/04/2018

Certificateur(s)

Ministère de la défense - Ecole des fourriers de Querqueville (EFQ)

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Au sein d'organismes temporaires ou permanents dédiés à la restauration ou mixtes « restauration et loisirs », d'organismes fixes ou mobiles sur le territoire national et à l'étranger, le gestionnaire adjoint d'organismes de restauration et de loisirs seconde le gérant d'organisme de restauration ou le directeur de l'organisme de loisirs dans l'organisation générale du service et des activités de loisirs et de restauration.

Placé sous l'autorité du gérant d'organisme, il assume cette fonction de gérance en cas d'absence de celui-ci.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Coordonnant l'activité du personnel placé sous son autorité, il est capable :

- de participer à la gestion des activités financières de l'organisme via le personnel en concevant, organisant et animant des activités à thèmes ainsi que la communication interne autour de ces prestations
- de la gestion et de l'animation des points de vente situés dans des espaces de détente et/ou d'hôtellerie .
- d'organiser l'ensemble de la production et de la distribution des repas en restauration puis de superviser leur mise en œuvre.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Organismes de restauration, organismes mixtes de restauration et de loisirs, escadrons et régiments, cercles, bases navales, aériennes ou aéronavales.

Divers contextes et environnements : sur le territoire national ou à l'étranger, en opérations extérieures (missions de courte ou longue durée, dans un contexte de paix ou d'autres cadres plus complexes), à terre ou en mer à bord de navires de la Marine nationale.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Gérant adjoint / Gérante adjointe de restaurant de collectivité - Chargé des achats en restauration collective

Animateur / Animatrice d'activités culturelles et de détente - Assistant manager

Adjoint / Adjointe du directeur en hôtellerie-restauration

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

- Aptitude médicale aux métiers de bouche : Arrêté interministériel du 29/09/1997 fixant les conditions d'hygiène

applicables dans les établissements de restauration collective.

- Arrêté du 21 décembre 2009, relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaire en contenant.
- Décret n° 2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale.
- L'obtention du statut militaire est exigée par le ministère de la Défense pour exercer cet emploi en tant que militaire.

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)	Modérée (3/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 3 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Intensité d'embauche, Non-durabilité de l'emploi, Non-attractivité salariale
Salaire médian (mensuel)	1 836 €
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) V5X81 — Professionnels de l'animation socioculturelle · tension 3/5 (Modérée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	76 968
Jugés difficiles à recruter	43 %
Emplois saisonniers	59 %
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 V5X81 — Professionnels de l'animation socioculturelle

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

- Commandant de l'Ecole certificatrice – président
- 5 cadres d'instruction du domaine d'emploi -membres

COMPOSITION DU JURY — VAE

1 président, 2 formateurs, 2 professionnels

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	28/04/2018
--	------------

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/16586/>