

Gérant d'organisme de restauration et de loisirs

RNCP16616 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 5
Code(s) NSF	334p
Formacode(s)	42766, 42729, 42608
Code(s) ROME	G1404, G1403
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'échéance	04/01/2024

Certificateur(s)

MINISTERE DES ARMEES · SIRET : 11009001600053

MINISTERE DES ARMEES · SIRET : 11009001600046

Partenaires habilités

1 organisme habilité, d'après la liste publiée par France compétences : 1 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
École des spécialités du commissariat des armées (ESCA)	—	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Au ministère des armées, le gérant d'organisme de restauration et de loisirs organise, coordonne et contrôle l'activité des organismes de restauration et d'hébergement et de loisirs. Il assure une fonction d'encadrement intermédiaire. Il peut être placé sous l'autorité d'un directeur d'organisme de restauration et de loisirs.

Le gérant d'organisme de restauration et de loisirs exerce son activité sur le territoire national et à l'étranger, dans des organismes permanents ou temporaires dédiés à la restauration uniquement ou à la restauration et à l'hébergement ainsi qu'aux loisirs (organismes mixtes) implantées au sein d'unités fixes ou mobiles (escadrons et régiments, cercles, bases navales, bases aériennes, bases d'aéronautique navale et bâtiments de surfaces). L'activité peut s'exercer les week-ends, les jours fériés, de nuit et être soumise à des astreintes.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Le (la) titulaire de la certification est capable de :

Organiser et répartir le travail au sein de l'équipe de production culinaire

Contrôler les prestations de service

Veiller à l'application des règles de sécurité et d'ergonomie au travail : santé et sécurité au travail (SST), règles d'hygiène, démarche HACCP*

Superviser et coordonner la distribution (salle et cuisine) et le déroulement du service

Mettre en œuvre et contrôler la réalisation d'une prestation dans un environnement français et/ou étranger.

Utiliser ou créer des documents nécessaires à la réalisation et au contrôle de l'organisation de la prestation

Coordonner le service pendant la prestation

Créer des cycles de menus en respectant les règles nutritionnelles et les principes généraux de la diététique

- Contrôler la gestion des stocks en tenant compte de l'organisation générale du service
- Participer ou effectuer les opérations de contrôle interne en conformité avec les règles en vigueur
- Organiser un approvisionnement en faisant respecter la réglementation relative à la gestion des stocks et des règles d'approvisionnement
- Contrôler la gestion des points de vente dans le respect de la réglementation relative aux règles de trésorerie et à la sécurité des fonds des points de vente
- Elaborer le budget prévisionnel du service
- Gérer le budget ou l'enveloppe budgétaire de son activité
- Participer aux opérations liées aux commandes publiques
- Contrôler la réalisation des prestations sous-traitées
- Conseiller la direction en matière de restauration, loisirs et hébergement
- Traduire les orientations et les projets de la direction en plans d'action et en projet d'établissement
- Coordonner les activités du domaine de la restauration, de l'hôtellerie et des loisirs
- Mener une enquête sur les besoins et/ou la satisfaction des clients
- Coordonner l'organisation du travail
- Réguler les relations interpersonnelles internes et externes
- Développer les compétences du personnel
- Mettre en place les procédures et autocontrôles pour assurer la sécurité alimentaire
- Elaborer des procédures limitant les risques alimentaires et sanitaires
- S'assurer du respect des procédures limitant les risques d'accidents au travail

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Au ministère des armées, le gérant d'organisme de restauration et de loisirs exerce ses fonctions dans les structures de restauration et d'hébergement des groupements de soutien de base de défense et organismes rattachés, des cercles et des foyers, des bases aériennes, navales ou aéronavales sur le territoire national ou à l'étranger, à terre ou en mer, en opérations extérieures pour des missions de courte ou longue durée, dans un contexte potentiellement hostile.

Dans le secteur civil, le gérant d'organisme de restauration et de loisirs exerce son activité dans les structures de l'hôtellerie-restauration.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- Gérant de restaurant de collectivité
- Responsable hygiène et restauration
- Directeur adjoint en hôtellerie-restauration
- Manager

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

L'activité est soumise au respect de la réglementation relative à l'hygiène applicable dans les établissements de restauration collective et aux règles sanitaires applicables dans le domaine de la restauration commerciale.

Une aptitude médicale spécifique aux métiers de bouche est requise en application de la réglementation fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective.

L'obtention du statut militaire, sous réserve des conditions de recrutement en vigueur, est exigée pour exercer cet emploi au sein du ministère des armées.

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 continue, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

Président :

Commandant de l'école ou son représentant

Membres :

Le directeur de l'enseignement ou son représentant

Le chef du département

Le responsable de la formation

L'instructeur principal du cours

Les responsables « matières » concernés

COMPOSITION DU JURY — VAE

Président :

Commandant de l'école ou son représentant

Membres :

Un représentant « employeur »

Un titulaire de la certification

Le responsable de la formation

Un instructeur

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 04/01/2024

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP32147, RNCP41898

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/16616/>