

Econome gestionnaire de collectivité

RNCP1770 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Code(s) NSF	310p
Code(s) ROME	G1404
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'échéance	03/03/2012

Certificateur(s)

Etablissement Public Local d'enseignement et de Formation Professionnelle Agricole (EPLEFPA) de Meurthe et Moselle - CFPPA de Nancy Pixérécourt

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

L'économe gestionnaire de collectivité collabore à la mise en œuvre des outils généraux de gestion d'un établissement assurant des services de restauration et/ou d'hébergement collectifs : - Il peut assurer la comptabilité de gestion, élaborer le budget prévisionnel, assurer le suivi budgétaire, le suivi de trésorerie

- Il traite des informations numériques ou alphabétiques en les organisant dans le cadre de procédures administratives ou législatives définies (procédure spécifiques à l'entreprise, législation sociale, fiscalité).
- Il participe à la fixation et à la mise en œuvre de la politique commerciale de l'établissement, au développement des activités de restauration et/ou d'hébergement.

L'économe gestionnaire de collectivité participe à l'encadrement et à la gestion de personnel de la structure :

- Il peut encadrer, organiser et coordonner le travail de production et de distribution des repas.
- Il peut encadrer, organiser et coordonner le travail du personnel chargé du nettoyage et de l'entretien de l'établissement.
- Selon la taille de l'entreprise, il peut encadrer une équipe chargée d'entretenir le matériel et les équipements.
- Il peut participer au recrutement de personnels, voire effectuer lui-même le recrutement de certaines catégories (par exemple personnels saisonniers), et organiser l'adaptation du personnel au poste de travail.
- Il peut aussi assurer les relations avec le personnel, notamment dans les activités de gestion (planning, absences, congés,...) et entretenir, selon les dossiers traités, des relations avec les partenaires extérieurs (URSSAF, inspection du travail,...).

L'économe gestionnaire de collectivité assure des responsabilités spécifiques au fonctionnement des activités de restauration et d'hébergement de collectivités :

- Il procède aux achats des denrées alimentaires, et éventuellement d'autres produits et matériels.
- Il contrôle l'approvisionnement.
- Il gère les stocks de produits et fournitures nécessaires à l'activité
- Il peut organiser les postes et planifier le travail en cuisine et en distribution
- Il peut élaborer les menus ou participer à leur élaboration
- Il veille au respect de l'application de la réglementation concernant la sécurité alimentaire
- Il évalue les prix de revient des repas ou de l'hébergement et peut participer à la détermination du prix des prestations dans le cadre qui lui est imparti.
- Il peut être amené à gérer une buanderie intégrée.
- Il veille au bon fonctionnement des équipements et à leur conformité aux normes existantes.

- Il veille au respect des règles de sécurité attachées à l'activité
- Il peut participer à la conception de projets de construction ou de réaménagement de locaux de collectivité pour y apporter un point de vue d'utilisateur

COMPÉTENCES ATTESTÉES

L'économiste gestionnaire de collectivité a des connaissances et maîtrise des techniques permettant de tenir la comptabilité d'un établissement et d'élaborer les documents de synthèse, analyser la rentabilité (ou l'équilibre financier) des activités, la situation financière de l'établissement, préparer un budget, suivre la trésorerie : - Il sait tenir une comptabilité en partie double (opérations courantes), il connaît les méthodes pour réaliser les travaux de fin d'exercice et établir les documents de synthèse annuels.

- Il sait calculer et interpréter les coûts de revient des activités dans une organisation de type collectivité.
- Il est capable d'interpréter les résultats de la comptabilité pour apprécier la situation financière de la structure. Il connaît les techniques de prévision budgétaire. Il connaît des outils de simulation de coût et de rentabilité d'investissements
- Il connaît les principaux éléments de la législation pour entretenir des relations régulières, du point de vue de la réglementation, avec les fournisseurs, et les clients (ou usagers) de l'entreprise.
- Il est capable de mettre en œuvre en autonomie les outils de base de l'informatique (tableur, traitement de texte, outil de présentation) et d'utiliser efficacement Internet dans le cadre professionnel. Il est capable de s'adapter rapidement aux outils spécifiques utilisés dans l'entreprise (logiciels de comptabilité, de gestion de stocks, de gestion de l'hébergement,...)

Il dispose de connaissances juridiques nécessaires à la conduite du fonctionnement de l'établissement et des relations avec les tiers.

Il a des connaissances et dispose d'un outillage suffisant pour identifier, comprendre et résoudre les problèmes techniques, juridiques et humains que pose la gestion des ressources humaines dans une organisation à un niveau d'encadrement intermédiaire :

- il a des connaissances et des méthodes pour identifier, comprendre et régler des problèmes socio-psychologiques liés à la gestion des ressources humaines dans une organisation
- il connaît les principaux éléments de la législation pour entretenir des relations régulières, du point de vue de la réglementation, avec les personnels de l'entreprise placés sous sa responsabilité.
- il sait s'exprimer oralement et par écrit pour communiquer plus efficacement dans une relation d'encadrement. Il maîtrise la rédaction d'écrits professionnels (ex : note de service).

Il a les connaissances et compétences pour assurer la gestion du fonctionnement des activités de restauration et d'hébergement collectifs :

- Il maîtrise les techniques d'achats, de relations aux fournisseurs et de gestion des stocks appliquées à la restauration collective.
- Il maîtrise les techniques d'organisation de la production et de la distribution en restauration collective
- Il a des connaissances de base en diététique pour participer à l'élaboration d'un plan alimentaire et de menus équilibrés pour différents types de publics.
- Il maîtrise les règles d'hygiène permettant d'éviter des toxi infections alimentaires pour les différentes catégories de produits alimentaires.
- Il connaît la réglementation appliquée à la restauration collective.
- Il maîtrise les outils d'organisation et de prévention appliqués en restauration collective (marche en avant, HACCP,...)
- Il maîtrise les connaissances et techniques permettant d'organiser un service d'accueil et d'hébergement : définition des moyens techniques, matériels et humains qui feront d'une collectivité un lieu accueillant pour les clients ou usagers.
- Il a des connaissances techniques et réglementaires de base nécessaires pour être un interlocuteur efficace des entreprises effectuant des travaux de maintenance de locaux, et gérer la sécurité, notamment le risque incendie dans un ERP
- Il est sensibilisé à l'approche des interactions cadre de vie / comportements, et il a des connaissances de base en matière d'aménagement de locaux pour être un partenaire efficace des professionnels du bâtiment dans le cadre de projets d'équipements immobiliers et mobiliers.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

- Entreprises de restauration collective - Organismes et établissements à caractère social, médico-social, scolaire assurant des services de restauration collective et/ou d'hébergement
- Entreprises et organismes du tourisme et des loisirs assurant des services de restauration collective et/ou d'hébergement

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

En fonction des branches d'activité et des types d'entreprise (privé ou public ou associatif, petite, moyenne ou grande structure) les emplois accessibles peuvent prendre des dénominations variées : - Économe de collectivité

- Gérant de restaurant de collectivité
- Gestionnaire de collectivité (cuisine municipale)
- Gérant de self-service / de cantine scolaire / de cuisine centrale
- Assistant de gestion administrative / Gestionnaire administratif (petites structures)
- Technicien des services administratifs
- Gouvernante / Maîtresse de maison de centre collectif
- Assistant de direction de club de vacances / de village de vacances
- Assistant de direction de résidence de tourisme
- Assistant de direction d'équipement de loisirs / d'équipement sportif

RÈGLEMENTATIONS 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 4 à 5 sur 5.
Salaire médian (mensuel)	2 202 €
Familles professionnelles (FAP)	S2X80 — Agents de maîtrise de la restauration · tension 5/5 (Très élevée) S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	7 800
Jugés difficiles à recruter	40 %
Emplois saisonniers	31 %
Familles professionnelles (FAP)	S2X80 — Agents de maîtrise de la restauration S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

Un président du jury (personne extérieure et indépendante du CFPPA), deux professionnels (un au titre des employeurs, un au titre des salariés), deux formateurs

COMPOSITION DU JURY — VAE

Un président du jury (personne extérieure et indépendante du CFPPA, choisie en fonction de son niveau d'expertise dans le domaine de la délivrance des diplômes par la voie de la VAE), deux professionnels (un au titre des employeurs, un au titre des salariés), deux formateurs

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 03/03/2012

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)
RNCP16328

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

Mél : cfppa.nancy-pixerecourt@educagri.fr

<http://www.cfppa-pixerecourt.fr/qualifications.php>

<http://www.cfppa-nancy>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/1770/>