

Domaine : INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE, ALIMENTATION, spécialité : Production, Qualité et Management en restauration commerciale et collective

RNCP19791 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 6
Sigle	Licence Professionnelle — Licence professionnelle
Code(s) NSF	221
Code(s) ROME	G1404
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/10/2019

Certificateur(s)

Université Paris-Sud - Paris 11

<http://www.u-psud.fr>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

L'objectif de la formation est de former des professionnels pouvant accéder à des postes d'agent de maîtrise dans diverses fonctions du secteur de la restauration collective (secteurs public et privé) ou commerciale en tant que : assistant gérant d'unité, gérant d'unité, directeur de cuisine, responsable de centre de profits, assistant à la direction restauration, chargé de clientèle, assistant qualité. Ils accèdent également à des postes de prestataires de service (conseil qualité).

Un assistant gérant d'unité, gérant d'unité, directeur de cuisine, responsable de centre de profits, ou assistant à la direction restauration est un professionnel dont les activités consistent à mettre en œuvre, encadrer et gérer l'activité d'un établissement de restauration, à savoir la réalisation d'une prestation alimentaire et sa distribution en respect avec la réglementation en vigueur et éventuellement le cahier des charges de son/ses client(s).

Ce professionnel exerce les activités suivantes:

- Gère les approvisionnements et les stocks de denrées alimentaires
- Anime et gère des équipes de travail composées de cuisiniers et d'autres personnels
- Veille au respect de la qualité des plats préparés (hygiénique, organoleptique, nutritionnelle) et de la prestation dans son ensemble
- Veille au respect du cahier des charges de son client
- Optimise au quotidien les ressources économiques, techniques, technologiques et humaines dont il dispose.
- Négocie avec les fournisseurs
- Communique avec ses clients (consommateurs directs et clients)

Un chargé de clientèle s'occupera plus spécifiquement des demandes d'un ou plusieurs clients de l'entreprise (par exemple : municipalité)

Le responsable qualité est le garant de la mise en place, du fonctionnement et de l'évolution du système de gestion de la qualité au sein de son établissement de restauration ou sur plusieurs établissements. L'assistant qualité assiste au quotidien le responsable qualité. Ces fonctions peuvent être exercées par un prestataire extérieur à l'établissement.

Une des préoccupations majeures en restauration est la maîtrise de la qualité hygiénique des aliments. Cependant, d'autres qualités comme par exemple la qualité de services ou la sécurité des personnes peuvent être gérés par le responsable qualité.

Le responsable/assistant qualité exerce différentes activités nécessaires au maintien de la qualité :

- participe à la gestion et à l'évolution du système de documentation de la qualité (rédaction de procédures de travail, des documents de traçabilité, de fiches de sécurité etc....)
- gère la mise en place et le fonctionnement quotidien du système qualité
- S'assure du respect des bonnes pratiques de travail tout au long de la chaîne de fabrication et de distribution (visite quotidienne du/des cuisines, réalisation d'audit interne)
- Gère les dysfonctionnements et propose des solutions d'amélioration
- Interagit avec les différents services concernés, internes et externes à l'entreprise (services vétérinaires, laboratoires de contrôle)
- Organise, anime et participe à des réunions de travail avec les différentes catégories de personnel
- Forme le personnel
- Répond et analyse les réclamations clients
- Met en place des certifications

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Il s'agit de former des spécialistes capables de :

- Avoir une bonne connaissance du fonctionnement global d'une entreprise de restauration (gestion financière, gestion du personnel, gestion des stocks, démarche marketing, organisation de la production, la distribution et la commercialisation).
- Gérer une équipe
- Connaître et appliquer la réglementation relative à la restauration (sécurité alimentaire, installation d'une unité de production....)
- Proposer une prestation alimentaire qui répond aux besoins nutritionnels de différentes catégories de population
- Maîtriser le système qualité et ses outils et être capable de mettre en place une démarche qualité au sein d'un établissement de restauration
- Maîtriser les outils informatiques et l'anglais indispensables pour être opérationnel dans le milieu professionnel

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Restauration sociale, commerciale, prestataires de services

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Assistant gérant, gérant, assistant ou responsable qualité, formateur hygiène

RÉGLEMENTATIONS 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, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

OUI. Le jury est composé d'enseignants de l'équipe pédagogique et de professionnels.

COMPOSITION DU JURY — CANDIDATURE INDIVIDUELLE

NON

COMPOSITION DU JURY — VAE

OUI. Le jury de validation des acquis est composé à parité de professionnels des divers secteurs de la restauration collective et d'enseignants.

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	31/10/2019
-------------------------------------	------------

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP23850

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

www.u-psud.fr

Université Paris Sud

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/19791/>