

Agent d'exploitation en hôtellerie et restauration

RNCP2054 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Code(s) NSF	334t
Code(s) ROME	G1401
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'échéance	24/10/2011

Certificateur(s)

CATALYSE - SARL FORMA

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

L'agent d'exploitation en hôtellerie et restauration assiste le directeur dans toutes ses tâches : animation, commercialisation, gestion et exploitation. Il gère la réception, les étages, la cuisine et le service en salle : il planifie, contrôle l'entretien des chambres, élabore et supervise la production culinaire ainsi que le service de restauration. Il assure l'encadrement des équipes et organise les postes de travail ; il gère les achats et l'organisation administrative d'un établissement.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Le titulaire de la certification : - Connaît et maîtrise les principes de gestion hôtelière (gestion du receptif, planification et contrôle de l'entretien des chambres...)

- Connaît et maîtrise les principes de gestion dans la restauration
- Est capable de superviser la production culinaire et le service restauration
- Connaît et maîtrise les techniques de gestion des achats et le calcul des coûts matières
- Maîtrise les outils informatiques
- Connaît les techniques d'animation et d'encadrement du personnel
- Connaît les normes règlementaires et sait en contrôler la conformité
- Maîtrise au moins une langue étrangère.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

L'activité s'exerce en hôtellerie /restauration ou en restauration et hôtellerie de moyenne gamme (dite économique). L'agent d'exploitation travaille sous le contrôle direct de la direction.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- Assistant / assistante de direction - Maître d'hôtel
- Chef de réception
- Responsable de restaurant de collectivité.

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)	Modérée (3/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 3 à 4 sur 5.
Salaire médian (mensuel)	2 263 €
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)
Projets de recrutement (BMO 2026)	8 922
Jugés difficiles à recruter	35 %
Emplois saisonniers	33 %
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

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE, CANDIDATURE INDIVIDUELLE

Consultants, maître de conférence à l'Université/formateur, Professionnels (directeurs d'établissements)

COMPOSITION DU JURY — CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

tuteur, formateur

COMPOSITION DU JURY — VAE

Professionnels (directeurs d'établissements) Formateurs

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	24/10/2011
-------------------------------------	------------

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP13678

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<http://www.catalyse.fr>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/2054/>