

CQP Maître d'hôtel

RNCP20621 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Sans niveau – le positionnement dans le cadre de national des certifications professionnelles est non déterminé
Code(s) NSF	334
Code(s) ROME	G1802
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Convention collective	3292 — Hôtels, cafés, restaurants (HCR)
Date d'échéance	29/11/2017

Certificateur(s)

Commission paritaire nationale de l'emploi de l'industrie hôtelière (CPNE/IH) – OPCA Fafih

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Dans la salle de restaurant, le maître d'hôtel a pour mission d'organiser, de planifier et d'encadrer le travail des serveurs.

Il doit également assurer la satisfaction des clients et optimiser le nombre de couverts, ainsi que la recette moyenne par couvert.

Il entretient une relation permanente avec le chef de cuisine pour s'assurer de la disponibilité des produits et de la capacité de réponse de la cuisine aux demandes de la clientèle.

Les activités visées par le diplôme sont les suivantes :

- Organise travail de la brigade de salle
- Supervise la mise en place de la salle
- Veille à la qualité de la relation commerciale avec la clientèle
- Contrôle le bon déroulement du service
- Procède aux opérations de facturation et d'encaissement
- Encadre et anime la brigade de salle
- Procède aux opérations de clôture de caisse et de fermeture de l'établissement

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Etre capable de :

Etablir les emplois du temps

Prendre les réservations

Organiser les briefings (avec la cuisine, avec la brigade) et le débriefing en fin de service

Etablir un plan de salle en fonction des réservations

Répartir et contrôler les tâches de service (nettoyage, verrerie, consoles...)

Recevoir les clients, les accompagner, les conseillers, prendre leur commande

S'assurer de la disponibilité des produits

Coordonner les activités entre la salle et la cuisine pour éviter les attentes

Réguler les commandes pour tenir compte des rythmes de production en cuisine

Vérifier les supports de ventes

Traiter les réclamations et les conflits

- Contrôler l'hygiène corporelle et vestimentaire
- Contrôler la propreté des locaux (salle, toilettes...)
- Préparer, vérifier, présenter et encaisser les factures
- Contrôler et clôturer les caisses, balancer le journal de caisse, sécuriser le cash
- Fermer et sécuriser l'établissement
- Motiver l'équipe pour garantir la fluidité du service
- Appliquer la législation du travail, intégrer les nouveaux arrivants, former le personnel

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

La restauration regroupe une palette très diversifiée : restaurants traditionnels, brasseries, restauration à thème. Au sein de cet ensemble, les Maîtres d'hôtel sont essentiellement employés dans les restaurants (67%) ainsi que dans les brasseries et cafés- restaurants (27%). Les établissements employant au moins un Maître d'hôtel, servent en moyenne entre 50 et 99 couverts par jour et ont un ticket moyen par repas (TMR) globalement compris entre 20 et 30 €. Les maitres d'hôtel représentent un peu plus de 20% des effectifs en salle dans les établissements où ils sont employés

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Maitre d'hôtel H/F

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.
Facteurs principaux	Intensité d'embauche, Conditions de travail contraignantes, Non-durabilité de l'emploi
Salaire médian (mensuel)	1 765 €
Familles professionnelles (FAP)	S2X61 — Serveurs de cafés restaurants · tension 4/5 (Élevée) 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)	101 569
Jugés difficiles à recruter	42 %
Emplois saisonniers	65 %
Familles professionnelles (FAP)	S2X61 — Serveurs de cafés restaurants 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, VAE
Jury national paritaire composé au minimum de 4 personnes

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 29/11/2017

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)
RNCP31339

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF
info@fafih.com
Service certification

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/20621/>