

Hôtellerie et tourisme spécialité « Management de la restauration collective et commerciale »

RNCP20634 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 6
Sigle	Licence Professionnelle — Licence professionnelle
Code(s) NSF	334
Code(s) ROME	G1404
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit

Certificateur(s)

Université du Maine - Le Mans

<http://www.univ-lemans.fr>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Les activités professionnelles visées portent sur la gestion d'unités de restauration et le Management de petites équipes de restauration.

Ces activités se comprennent dans les contextes de la restauration collective et la restauration commerciale.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

- Connaître les principales techniques et produits culinaires utilisés au sein des entreprises du secteur, ainsi que les règles de diététique et de nutrition adaptées aux diverses clientèles
- Organiser la production et contrôler la qualité des produits et des prestations fournies,
- Maîtriser la diversité des contraintes juridiques et environnementales à prendre en compte dans le secteur de la restauration collective à caractère social, et commerciale (responsabilités, hygiène et sécurité alimentaire, traçabilité des produits et des prestations, contraintes liées à l'utilisation des matériels et des locaux, ...)
- Utiliser un mode de communication adapté aux interlocuteurs : membres du personnel ; clients en tenant compte des spécificités de ces derniers (enfants, patients, clientèles d'entreprise, internationales, collectivités locales,...)
- Commercialiser ses produits en proposant et en adaptant son offre de restauration à la diversité des clientèles accueillies (scolaire, hospitalière, d'entreprise, ...).
- Maîtriser les techniques de management du personnel : Encadrer, animer et motiver ; contrôler et évaluer, gérer les plannings
- Gérer les approvisionnements en passant les commandes et en contrôlant la réception des marchandises et les stocks
- Maîtriser les comptes d'exploitation (en particulier ses coûts de production, la productivité du personnel et ses marges) et la trésorerie de l'établissement
- Participer à l'élaboration des budgets en lien avec les chefs de secteur et les contrôleurs de gestion

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Dans le secteur de la restauration hospitalière, au sein des groupes de la restauration collective, dans les groupes de restauration commerciale

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Au sein des groupes de la restauration collective :

- Manager d'unités de restauration : adjoint et gérant d'établissements ;
- Chef de secteur, conseiller technique d'exploitation, commercial ;
- Contrôleur de gestion ;
- Directeur opérationnel
- Assistant manager
- Consultant en hygiène
- Responsable des achats, économe

Dans le secteur de la restauration hospitalière :

- Responsable Technicien supérieur hospitalier en production
- Responsable Technicien supérieur hospitalier en qualité
- Responsable Technicien supérieur hospitalier en logistique
- Adjoint responsable restauration

Dans les groupes de restauration commerciale :

- Adjoint opérations restaurant;
- Assistant de direction en restauration ;
- Assistant manager ;
- Gérant d'une unité de restauration
- Responsable des achats

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

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE

Personnes ayant contribué aux enseignements

(enseignants et professionnels) (loi 84-52 du
26/01/1984 modifiée sur l'enseignement supérieur)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

Personnes ayant contribué aux enseignements
(enseignants et professionnels) (loi 84-52 du
26/01/1984 modifiée sur l'enseignement supérieur)

COMPOSITION DU JURY — CANDIDATURE INDIVIDUELLE

possible pour partie du diplôme par VES ou VAP

COMPOSITION DU JURY — VAE

Enseignants et professionnels (Décret n° 2002-590 24/04/2002) - VAE

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/20634/>