

Industrie agroalimentaire, alimentation - Spécialité

Gestion de production en restauration collective

RNCP21251 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 6
Sigle	Licence Professionnelle — Licence professionnelle
Code(s) NSF	221
Code(s) ROME	G1404, G1601
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/10/2019

Certificateur(s)

Ministère chargé de l'enseignement supérieur

Conservatoire national des arts et métiers (CNAM)

<http://www.cnam.fr>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

La licence professionnelle « gestion de production en restauration collective - spécialité gestion de production en restauration collective / gestion de production, management, nutrition et sécurité alimentaire » vise à former les futurs responsables de production de cuisine centrale, en gestion directe ou concédée mais aussi ceux de la restauration commerciale. Selon le type de structure, le poste occupé peut revêtir différentes dénominations telles que définies dans les fiches ROME G1404 – management d'établissement de restauration collective et G1601 – management du personnel de cuisine.

Les fonctions dévolues au responsable de production se partagent entre :

- La gestion d'une unité de production de restauration collective
- L'encadrement de la production
- L'animation et l'encadrement d'une équipe
- La distribution et la commercialisation.

Au regard de la structure (type, nombre de repas, nombres de sites, menu unique ou multiple, complexité du menu, type de restauration, type de liaison...), dans laquelle se trouve le responsable de production, les fonctions présentées auparavant sont mises en oeuvre de façon différenciée. Elles constituent néanmoins le socle commun du métier.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Fonction / Compétences attendues

Gestion d'une unité de production de restauration collective :

- 1- gérer les approvisionnements en fonction du marché
- 2- administrer et optimiser une production
- 3- appliquer les règles d'implantation et de sécurité des locaux et matériels
- 4- gérer une entreprise en respectant les budgets d'exploitation et éventuellement d'investissements
- 5- contrôler les différents coûts d'exploitation

- 6- connaître la fiscalité et la législation applicables en restauration (personnel, fournisseur, clientèle...)
- 7- estimer la production en fonction de la fréquentation et du choix des clients (statistiques/probabilités)
- 8- utiliser un logiciel professionnel de gestion comptable

Encadrement de la production

- 1- connaître et utiliser les produits en fonction du degré d'élaboration selon les gammes de produits
- 2- connaître et appliquer les concepts de production liés à la restauration collective (assemblage total ou d'apport, cuisine traditionnelle)
- 3- optimiser la qualité d'une prestation culinaire à partir d'une dégustation
- 4- connaître et utiliser les matériels de restauration collective (production, conservation et cuisson sous vide)
- 5- mettre en oeuvre une démarche de sécurité alimentaire et de traçabilité dans l'entreprise (HACCP, paquet hygiène, PMS)

Animation et encadrement d'une équipe

- 1- encadrer, former et animer une équipe de travail (techniques de management)
- 2- rédiger des documents (notices d'utilisation, consignes de travail, notes de services, procédures, instructions liées à l'hygiène/traçabilité...)

Distribution et commercialisation

- 1- animer un espace de distribution et de consommation (cafétéria, restauration collective...)
- 2- connaître les besoins spécifiques de la clientèle nationale et mondiale
- 3- mettre en oeuvre une stratégie marketing (communication, promotion des ventes, politique tarifaire, produits labellisés, bio, développement durable...)
- 4- connaître les besoins nutritionnels spécifiques (malades, enfants, personnes âgées, femmes enceintes, allergies, sportifs ...) et réaliser des menus adaptés
- 5- tenir une conversation en langue anglaise

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Les titulaires de la licence professionnelle « gestion de production en restauration collective » sont amenés à occuper des postes d'encadrement en restauration collective ou commerciale.

Ainsi, les titulaires de la licence professionnelle vont s'insérer principalement en cuisine centrale, restaurant de collectivité, entreprise alimentaire.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Selon le secteur d'embauche, la taille de la structure, le mode de gestion, le secteur privé/public, la dénomination de la fonction peut varier.

Ce sont les appellations indiquées dans les fiches ROME G1404 « management d'établissement de restauration collective » et G1601 « management du personnel de cuisine » qui sont les plus représentatives du métier visé.

L'expérience antérieure du candidat, celle acquise au cours de ses premières expériences professionnelles lui permettront d'orienter son parcours professionnel vers des profils d'expertise dans le domaine de la gestion de production (ingénierie, formation, commercial), de l'environnement de la production (qualité / sécurité alimentaire) ou du management.

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)	Très élevée (5/5) 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-attractivité salariale

Salaire médian (mensuel)	1 852 €
Diplôme le plus fréquent	CAP, BEP ou équivalent en transformations (33 % des actifs en emploi)
Familles professionnelles (FAP)	S1X40 — Cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée) S1X80 — Chefs cuisiniers · tension 5/5 (Très 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)	66 635
Jugés difficiles à recruter	57 %
Emplois saisonniers	44 %
Familles professionnelles (FAP)	S1X40 — Cuisiniers S1X80 — Chefs cuisiniers 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, CANDIDATURE INDIVIDUELLE

Le responsable de la spécialité ou son représentant, des enseignants et au moins ¼ et au plus ½ des professionnels concernés.

COMPOSITION DU JURY — VAE

L'Administrateur général ou son représentant (président du jury), 4 enseignants du pôle, 2 professionnels, le responsable ou son représentant du service VAE.

Base légale

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

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

CNAM

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/21251/>