

Mention Organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration

RNCP23850 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 6
Sigle	Licence Professionnelle — Licence professionnelle
Code(s) NSF	221
Code(s) ROME	G1404, G1402, G1401, G1601, H1502
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit

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 de cette LP - Parcours type : Production, qualité et management en restauration commerciale et collective, 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 ou responsable 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 optimise au quotidien les ressources économiques, techniques, technologiques et humaines dont il dispose et peut être amené à exercer 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 (recrutement, organisation de la répartition du travail entre les membres de l'équipe, encadrement du déroulement du travail, mise en place des plannings de travail, motivation des membres de l'équipe et accompagnement du développement de leurs compétences, animation de formations en direction du personnel)
- 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
- Négocie avec /sélectionne les fournisseurs et les prestataires et contrôle leurs interventions

Communique avec ses clients (consommateurs directs et clients)

- Mesure la satisfaction du client au moyen d'enquêtes quantitatives et qualitatives
- Elabore le budget annuel de l'établissement et contrôle les résultats d'exploitation
- Participe à l'aménagement et l'équipement d'une unité de production et supervise l'entretien
- Définit, en collaboration avec l'équipe de direction, la politique commerciale et marketing de l'établissement
- Supervise ou met en œuvre des actions de promotion de l'établissement à l'aide de supports commerciaux ciblés

- 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 (veille réglementaire)
- Gère la mise en place et le fonctionnement quotidien du système qualité (rédaction de procédures de travail, des documents de traçabilité, de fiches de sécurité ; recueil des données pour alimenter les indicateurs des tableaux de bord hygiène, qualité, sécurité et alerter sur les anomalies)

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, planification et réalisation d'audit interne)

- Gère les dysfonctionnements et propose des solutions d'amélioration et/ou préventives et suit leurs mises en œuvre
- 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
- Rédige des documents relatifs aux séances de formation et de sensibilisation du personnel et participe à la formation du personnel
- Répond et analyse les réclamations clients
- Met en place des certifications
- Effectue et/ou supervise l'entretien et la maintenance d'équipements de cuisine dans le respect des normes

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Le professionnel titulaire de cette LP - Parcours type : Production, qualité et management en restauration commerciale et collective est un spécialiste capable 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) en vue de sa gestion.
- Superviser, organiser et adapter l'activité d'une équipe aux besoins de la production (coordination, formation, recrutement, sécurité).
- Adapter le matériel aux besoins de la production et de la distribution. Superviser l'entretien des locaux et la maintenance des équipements et du matériel.
- Connaître et appliquer la réglementation relative à la restauration (hygiène et sécurité alimentaire, sécurité des personnes, qualité nutritionnelle, installation d'une unité de production).
- Proposer une prestation alimentaire qui répond aux attentes de ses clients (qualité organoleptique, besoins nutritionnels de différentes catégories de population, qualité sanitaire, attentes spécifiques)
- Maîtriser le système qualité et ses outils et être capable de mettre en place une démarche qualité au sein d'un établissement de restauration.
- Suivre l'activité de son site de production/restauration.
- Assurer la relation avec ses clients (convives, client).
- 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

Ces professionnels exercent dans le secteur de la restauration (restauration collective ou commerciale) ou comme prestataires de services pour la restauration. Les types d'entreprise concernés sont des PME-PMI, grands groupes, institutions ou collectivités publiques.

Ces professionnels exercent leurs fonctions sur un ou plusieurs sites de production et/ou distribution de la prestation alimentaire (cuisine centrale, cuisine sur site).

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

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 ou responsable qualité ou encore assistant du directeur commercial (Traiteur, organisation de réception). Ils accèdent également à des postes de prestataires de service (conseil qualité).

RÈGLEMENTATIONS 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 3 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Intensité d'embauche, Conditions de travail contraignantes, Non-attractivité salariale
Salaire médian (mensuel)	2 122 €
Diplôme le plus fréquent	CAP, BEP ou équivalent en transformations (33 % des actifs en emploi)
Familles professionnelles (FAP)	H0X40 — Ouvriers qualifiés du contrôle qualité et de laboratoire · tension 5/5 (Très élevée) H0X90 — Techniciens du contrôle qualité · tension 5/5 (Très élevée) H1X93 — Ingénieurs des méthodes de production, du contrôle qualité · tension 5/5 (Très élevée) 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) 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)	78 032
Jugés difficiles à recruter	56 %
Emplois saisonniers	41 %
Familles professionnelles (FAP)	H0X40 — Ouvriers qualifiés du contrôle qualité et de laboratoire H0X90 — Techniciens du contrôle qualité H1X93 — Ingénieurs des méthodes de production, du contrôle qualité S1X40 — Cuisiniers S1X80 — Chefs cuisiniers S2X80 — Agents de maîtrise de la restauration 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, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION
A compléter (Reprise)

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

PROFESSIONNALISATION

Le jury est composé d'enseignants de 75% l'équipe pédagogique et 25% de professionnels

COMPOSITION DU JURY — CANDIDATURE INDIVIDUELLE

Possible pour partie du diplôme par VES ou VAP

COMPOSITION DU JURY — VAE

Le jury est composé d'au moins 2 professionnels du secteur (personne ayant une activité principale autre que l'enseignement) et une majorité d'enseignants-chercheurs.

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP19791

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

www.u-psud.fr

http://www.u-psud.fr/fr/formations/diplomes/licences/sciences-technologies-sante/licences_professionnelles/agroalimentaires_alimentation_pro.html

Université Paris Sud

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/23850/>