

Chef de rang

RNCP2794 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Code(s) NSF	334t
Code(s) ROME	G1803
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'échéance	09/12/2017

Certificateur(s)

Ministère de la défense - Ecole des fourriers de Querqueville (EFQ)

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le chef de rang exerce son activité dans des structures de restauration collective, traditionnelle ou gastronomique.

Ses activités sont organisées autour de quatre domaines :

- le service en salle ;
- l'organisation de la communication des points de vente.
- la production culinaire et la distribution des repas ;
- la gestion et l'approvisionnement des stocks.

Son périmètre de compétences est étendu :

- organiser l'ensemble de la production de repas en restauration collective, traditionnelle ou gastronomique ;
- participer à la mise en œuvre d'une prestation ;
- approvisionner en denrées les groupements d'alimentation ;
- inventorier et ranger méthodiquement les marchandises ;
- participer à la gestion des points de vente ;
- assurer la promotion et l'information sur les produits.

Dans le cadre de son activité professionnelle, le chef de rang est amené à porter de lourdes charges. Lors des repas, les bruits de fond permanents, le rythme de travail particulièrement soutenu et la station debout prolongée nécessitent une bonne résistance physique. L'exigence des clients sur la rapidité et la qualité du service, ainsi que les imprévus sont sources de stress.

Il exerce son activité dans un contexte diversifié en respectant l'environnement, les règles et les normes d'hygiène. Il valorise la dimension relationnelle avec la clientèle ou les autorités lors de prestations événementielles. La disponibilité du chef de rang est totale notamment dans le cadre de prestations particulières.

Il est tenu, en outre, de garder une grande discrétion et réserve dans ses rapports avec les clients.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Les capacités attestées :

- Effectuer le service des mets et boissons en salle et au bar.
- Contrôler les prestations de service des équipes en salle.
- Promouvoir les produits et activités offerts par l'organisme.
- Assurer l'approvisionnement en vivres.
- Assurer la gestion des stocks de vivres.
- Etablir et passer les commandes de vivres de son service ou centre d'alimentation.

- Organiser la réception de marchandises.
- Gérer les stocks et contrôler les marchandises.
- Préparer et conduire la production des repas en restauration collective traditionnelle ou gastronomique.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le chef de rang travaille essentiellement dans les salles de restauration et les bars. Il évolue dans de nombreux environnements : cercles, bases navales ou aéronavales, sur le territoire national, en opérations extérieures, à terre ou en mer à bord de navires de la Marine nationale.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Serveur en salle, maître d'hôtel, sommelier.

RÈGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

1. Aptitude médicale aux métiers de bouche :

- Arrêté interministériel du 29/09/1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective.
- Arrêté du 21 décembre 2009, relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaire en contenant.
- Décret n° 2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale.

2. L'obtention du statut militaire est exigée par le ministère de la Défense pour exercer cet emploi en tant que militaire.

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, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

- Commandant de l'Ecole – président
- 5 cadres d'instruction du domaine d'emploi -membres.

COMPOSITION DU JURY — VAE

Cinq membres : un président assisté de deux professionnels et de deux formateurs.

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 09/12/2017

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)
RNCP31002

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/2794/>