

Gestionnaire adjoint de collectivité

RNCP2799 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Code(s) NSF	334t
Code(s) ROME	G1404
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'échéance	21/04/2012

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 champ d'intervention du gestionnaire adjoint de collectivité couvre quatre domaines d'activités : - gérer des stocks de vivres ;

- réaliser la comptabilité financière des vivres et du matériel ;
- assurer la distribution des denrées et la confection des entrées et desserts simples ;
- participer aux activités de sûreté et de surveillance.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Le gestionnaire adjoint de collectivité doit être capable de : - gérer les commandes de vivres de l'unité ;

- optimiser les conditions de livraison et les tarifs pratiqués par les fournisseurs ;
- organiser la réception des marchandises ;
- contrôler et participer à la gestion des approvisionnements et du stock ;
- prévenir les risques de toxi-infections alimentaires ;
- prévenir les risques d'accidents du travail ;
- effectuer la balance journalière des ressources et dépenses de vivres ;
- tenir la comptabilité « Vivres » de l'unité ;
- calculer le crédit journalier et le crédit mensuel ;
- calculer le « boni » mensuel d'un groupement d'alimentation ;
- comptabiliser le matériel de la restauration ;
- élaborer des entrées et desserts simples ;
- assurer la distribution des denrées en self ;
- concevoir un plan alimentaire équilibré ;
- effectuer des rondes de sécurité ;
- intervenir sur un sinistre ;
- brancarder un blessé en cas d'accident ;
- participer à la protection défense.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le gestionnaire adjoint de collectivité a vocation à exercer ses fonctions comme militaire du rang ou sous-officier dans

la marine nationale. Il est chargé d'effectuer les commandes du service « Restauration » et de négocier avec les fournisseurs externes les tarifs pratiqués. A la réception des produits, il contrôle leur qualité et ensuite veille à l'optimisation de leur stockage. Il est chargé de la tenue de la comptabilité de la restauration. Il peut également participer au service dans un self ainsi qu'à l'élaboration d'entrées et de desserts simples en valorisant tout particulièrement la dimension relationnelle avec la clientèle. Il évolue dans une des structures diversifiées de restauration de la Marine : unités à terre ou embarquée, résidence d'autorité... en respectant l'environnement, les règles et les normes d'hygiène.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

A l'issue de leur contrat dans la marine, les titulaires de cette certification exercent généralement leur métier en qualité de gestionnaire adjoint d'une structure de restauration collective, de restaurateur ou encore comme magasinier.

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

L'obtention du statut militaire, sous réserve des conditions de recrutement en vigueur, est exigée par le ministère de la défense pour exercer cet emploi au sein de la marine nationale.

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, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE

- Membres extérieurs à l'organisme et à l'action de formation :
le commandant (chef de corps) de l'organisme d'affectation du candidat (Président)
- Membres appartenant à l'organisme de formation :
le commandant de l'école, président,
le directeur de l'enseignement,
le directeur des cours,
le chef du groupement d'instruction « Restauration »,
l'instructeur principal,
le chef de section du stage concerné,
le médecin-major.

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

Idem

COMPOSITION DU JURY — VAE

- Qualité du président du jury et mode de désignation : Commandant de l'éco - Nombre de personnes composant le jury : minimum 3

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 21/04/2012

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

E-mail : sicm@recrutement.marin.defense.gouv.fr N° AZUR : 0 810 501 501

<http://www.marinerecrute.gouv.fr>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/2799/>