

Chef de rang

RNCP31002 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Code(s) NSF	334t
Formacode(s)	42769
Code(s) ROME	G1803
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'échéance	21/07/2023

Certificateur(s)

MINISTERE DES ARMEES · SIRET : 11009001600053

MINISTERE DES ARMEES · SIRET : 11009001600046

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Au ministère des armées, le chef de rang exerce ses fonctions dans les mess des régiments, des bases aériennes, navales ou aéronavales, des cercles et des foyers, dans des structures de restauration collective, traditionnelle ou gastronomique.

Le chef de rang est responsable du service en salle et de la qualité des prestations. A ce titre, il organise la production de repas en restauration collective, traditionnelle ou gastronomique.

L'activité peut s'exercer les week-ends, les jours fériés, de nuit et être soumise à des astreintes.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Le (la) titulaire de la certification est capable de :

- Effectuer le service des mets et boissons selon les règles en usage
- Contrôler les prestations de service des équipes en salle
- Harmoniser les vins et les mets en respectant les principes de base de l'œnologie et de la sommellerie.
- Elaborer les principaux cocktails et préparer des boissons fraîches et chaudes
- Faire appliquer les plans de nettoyage
- Promouvoir les produits et activités par les supports et moyens de communication orale et audiovisuelle à disposition.
- Conseiller le client
- Concevoir les menus afin de préparer les approvisionnements
- Réaliser un plan alimentaire.
- Etablir et passer les commandes de denrées alimentaires, en fonction des menus et des stocks.
- Créer et entretenir des dossiers de transmission de l'activité afin de faciliter les prises de fonction des successeurs.
- Comprendre et se faire comprendre dans une langue étrangère (anglais).
- Organiser avec son équipe la réception de marchandises, selon les règles d'hygiène et la démarche HACCP.
- Gérer les stocks et contrôler les marchandises
- Préparer et conduire la production des repas en appliquant les règles relatives à l'hygiène alimentaire et de l'HSCT
- Participer à l'organisation d'une production de repas
- Stocker et utiliser des produits dangereux dans le respect des règles en matière d'environnement, d'hygiène

Blocs de compétences

RNCP31002BC01 — Organisation de la communication des points de vente

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Informer la clientèle sur les prestations du point de vente

Modalités d'évaluation :L

es compétences sont évaluées au travers de récits d'expérience, d'entretiens avec des professionnels et/ou de mises en situation professionnelles réelles ou reconstituées.

RNCP31002BC02 — Gestion et approvisionnement des stocks

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Approvisionner en denrées les groupements d'alimentation.

Inventorier et ranger méthodiquement les marchandises

Modalités d'évaluation :

Les compétences sont évaluées au travers de récits d'expérience, d'entretiens avec des professionnels et/ou de mises en situation professionnelles réelles ou reconstituées.

RNCP31002BC03 — Production culinaire et distribution

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Participer à l'organisation d'une production de repas en restauration collective traditionnelle ou gastronomique

Modalités d'évaluation :

Les compétences sont évaluées au travers de récits d'expérience, d'entretiens avec des professionnels et/ou de mises en situation professionnelles réelles ou reconstituées.

RNCP31002BC04 — Service en salle

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Participer à la mise en œuvre d'une prestation et contrôler sa bonne exécution

Modalités d'évaluation :

Les compétences sont évaluées au travers de récits d'expérience, d'entretiens avec des professionnels et/ou de mises en situation professionnelles réelles ou reconstituées.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Dans les armées, le chef de rang exerce son activité, en qualité de personnel militaire, au sein de structures de restauration collective, traditionnelle ou gastronomique des régiments, des bases aériennes, navales ou aéronavales ou des cercles et foyers.

Dans le secteur civil, le chef de rang exerce ses fonctions dans le secteur de l'hôtellerie restauration.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- Serveur en salle,
- Maître d'hôtel,
- Sommelier.

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Une aptitude médicale spécifique aux métiers de bouche est requise (arrêté interministériel du 29/09/1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective).

L'obtention du statut militaire, sous réserve des conditions de recrutement en vigueur, est exigée pour exercer cet emploi au sein du ministère des armées.

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 initiale, Formation continue, VAE

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

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE
Un président : le commandant de l'école ou son représentant
assisté de 5 membres :

- Le directeur de l'enseignement ou son représentant
- Le chef du département
- Le responsable de la formation
- L'instructeur principal du cours
- Les responsables « matières » concernés

COMPOSITION DU JURY — VAE
Un président : le commandant de l'école ou son représentant
assisté de 4 membres :

- Un représentant « employeur »
- Un titulaire de la certification
- Le responsable de la formation
- Un instructeur

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	21/07/2023
-------------------------------------	------------

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP2794

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP39530

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/31002/>