

CQP Responsable de point de restauration

RNCP31343 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Sans niveau – le positionnement dans le cadre de national des certifications professionnelles est non déterminé
Code(s) NSF	334
Formacode(s)	42729, 42746
Code(s) ROME	G1404, G1601
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Convention collective	3225 — Personnel des entreprises de restauration de collectivités
Date d'échéance	07/08/2023

Certificateur(s)

CERTIFICATIONS ET SERVICES - TOURISME HOTELLERIE RESTAURATION LOISIRS (CERTIDEV) · SIRET : 81531318400013

Commission paritaire nationale de l'emploi et de la formation professionnelle de la restauration collective (CPNEFP-RC) - CERTIDEV

Partenaires habilités

14 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 14 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
ACADEMIE FORMATION GROUPE COMPASS	80982162200028	Former et organiser l'évaluation
STELO FORMATION	31513169800120	Former et organiser l'évaluation
STELO FORMATION	31513169800138	Former et organiser l'évaluation
STELO FORMATION	31513169800146	Former et organiser l'évaluation
STELO FORMATION	31513169800153	Former et organiser l'évaluation
STELO FORMATION	31513169800179	Former et organiser l'évaluation
STELO FORMATION	31513169800187	Former et organiser l'évaluation
STELO FORMATION	31513169800195	Former et organiser l'évaluation
STELO FORMATION	31513169800203	Former et organiser l'évaluation
STELO FORMATION	31513169800211	Former et organiser l'évaluation

Liste complète des 14 partenaires habilités : <https://data.aktaconseil.fr/certifications/rncp31343-cqp-responsable-de-point-de-restauration/partenaires>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le responsable de point de restauration assure la gestion d'un centre de profit de faible complexité ou d'un service de restauration collective. La compétence culinaire est assurée par un collaborateur de la filière cuisine. Par ailleurs, il encadre, organise et coordonne le travail de production et de distribution ; participe à la bonne exécution du contrat, à la satisfaction des clients dans le respect des règles d'hygiène, de qualité et de sécurité en vigueur.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

les compétences attestées du CQP Responsable de point de restauration H/F s'articulent autour de quatre grandes activités :

- Supervision de la production culinaire froide et chaude
- Gestion de production culinaire froide et chaude
- Management et animation de l'ensemble du personnel
- Relationnel client/convives

Soucieuse d'ouvrir l'accès au poste de responsable de site à des collaborateurs issus de filières autres que la filière cuisine, la branche de la restauration collective a créé le CQP responsable de point de restauration. Les compétences spécifiques du CQP responsable de point de restauration viennent en complément du référentiel de compétence de l'employé qualifié de restauration.

Blocs de compétences

RNCP31343BC01 — Bloc 5 (Bloc 5b) Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Appliquer les règles de sécurité alimentaire

Modalités d'évaluation du bloc 5.

Selon le dispositif d'acquisition : par la voie de la formation observation en situation de travail et/ou questionnaire ou quizz. Par la voie de la VAE, dossier de validation

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 5 (Bloc 5b) du CQP Responsable de point de restauration H/F.

RNCP31343BC02 — Bloc 6 (Bloc 7) Organiser le travail et superviser l'équipe

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Organiser le travail de l'équipe

Superviser le travail de l'équipe

Optimiser le fonctionnement de l'équipe

Modalités d'évaluation du bloc 6.

Selon le dispositif d'acquisition : par la voie de la formation observation en situation et/ou étude de cas complétée éventuellement par un questionnaire à l'oral et/ou quizz. Par la voie de la VAE, dossier de validation

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 6 (Bloc 7) du CQP Responsable de point de restauration H/F.

RNCP31343BC03 — Bloc1 (Bloc1) Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Établir un contact efficace et adapté au client

Conduire un échange avec un client en lien avec une prestation de service

Réaliser ou suivre la réalisation d'une prestation en assurant la satisfaction client

Modalités d'évaluation du bloc 1.

Selon le dispositif d'acquisition : par la voie de la formation, observation en situation ou au cours d'une mise en situation, questionnaire, mise en situation reconstituée, questionnaire. Par la voie de la VAE, dossier de validation

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 1 (bloc 1) du CQP Responsable de point de restauration H/F.

RNCP31343BC04 — Bloc 2 (Bloc 2) Traiter une réclamation client, recueillir et transmettre des informations concernant les clients

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Traiter les situations difficiles en préservant la qualité de la relation client

Rechercher, traiter et transmettre les informations à la continuité du service client

Modalités d'évaluation du bloc 2.

Selon le dispositif d'acquisition : par la voie de la formation observation en situation et/ou étude de cas complétée éventuellement par un questionnaire à l'oral et / ou quizz, Par la voie de la VAE, dossier de validation.

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 2 (Bloc 2) du CQP Responsable de point de restauration H/F.

RNCP31343BC05 — Bloc 3 (Bloc 3) Réceptionner et stocker des marchandises, des produits

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Réceptionner les marchandises

Contribuer à gérer les stocks

Stocker les marchandises

Modalités d'évaluation du bloc 3.

Selon le dispositif d'acquisition : par la voie de la formation, observation en situation ou étude de cas, mise en situation réelle ou questionnaire à l'oral. Par la voie de la VAE, dossier de validation

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 3 (Bloc 3) du CQP Responsable de point de restauration H/F.

RNCP31343BC06 — Bloc 4 (Bloc 5a) Nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Appliquer les protocoles de nettoyage et de désinfection

Modalités d'évaluation du bloc 4.

Selon le dispositif d'acquisition : par la voie de la formation, observation en situation ou étude de cas, mise en situation réelle ou questionnaire à l'oral. Par la voie de la VAE, dossier de validation

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 4 (Bloc 5a) du CQP Responsable de point de restauration H/F.

RNCP31343BC07 — Bloc 7 (Bloc 10a) Contribuer à la conception et à la supervision de la production culinaire

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Préparer et réaliser les productions culinaires

Superviser et contrôler la production culinaire

Modalités d'évaluation du bloc 7.

Selon le dispositif d'acquisition : par la voie de la formation observation en situation de travail /étude de cas complétée éventuellement par un questionnaire à l'oral. Par la voie de la VAE, dossier de validation

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 7 (Bloc 10a) du CQP Responsable de point de restauration H/F.

RNCP31343BC08 — Bloc 8 (Bloc13) Contribuer à gérer l'exploitation d'un établissement

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Effectuer des opérations comptables

Effectuer des opérations de gestion

Modalités d'évaluation du bloc 8.

Selon le dispositif d'acquisition : par la voie de la formation observation en situation de travail /étude de cas complétée éventuellement par un questionnaire à l'oral. Par la voie de la VAE, dossier de validation

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 8 (Bloc 13) du CQP Responsable de point de restauration H/F.

RNCP31343BC09 — Bloc 9 (bloc17) Gérer l'encaissement

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Procéder à l'ouverture de la caisse

Accueillir un client en caisse

Procéder à l'encaissement des articles ou produits

Fermer son poste de caisse

Modalités d'évaluation du bloc 9.

Selon le dispositif d'acquisition : par la voie de la formation observation en situation ou étude de cas ou questionnement à l'oral. Par la voie de la VAE, dossier de validation

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 9 (Bloc17) du CQP Responsable de point de restauration H/F.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

La restauration collective – y compris autogérée- assure près de la moitié des repas et prestations alimentaires pris hors foyer, tous types de restaurations confondus. Cette Branche compte aujourd'hui 73 000 unités de production, dont plus de 20 000 en restauration collective concédée. Cette dernière employant plus de 100 000 salariés, dont 18 000 responsables de point de restauration en restauration collective.

90% des établissements employeurs ont moins de 10 salariés.

L'activité de responsable de point de restauration H/F s'exerce au sein d'établissements de restauration rapide, de cafétérias, de restaurants d'entreprise ou de collectivité, en contact avec les clients et différents intervenants (managers, responsable d'établissement de restauration, ...).

Elle peut s'exercer en horaires fractionnés, en soirée, les fins de semaine, jours fériés et être soumise à des pics d'activité (« coup de feu »). Le port d'un uniforme est requis.

La connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaires (Hazard Analysis Critical Control Point -HACCP-) est requise.

Le responsable point de restauration est accessible à toute personne ayant une bonne expérience dans la restauration.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Responsable de point de restauration H/F

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, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Une expérience confirmée d'employé qualifié de restauration est demandée pour suivre cette formation. Le candidat doit être en capacité de s'exprimer correctement en français à l'oral et à l'écrit pour travailler au sein d'un collectif de travail et auprès de la clientèle.

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, VAE

Professionnels de la Branche d'activité mandatés par une organisation professionnelle ou un syndicat de salarié
Minimum 4 personnes (jury paritaire)

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 07/08/2023

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP40896

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

www.certidev.com

CERTIDEV

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/31343/>

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	1
Montant total engagé	3 100 €
Coût moyen par dossier	3 100 €
Durée moyenne	210 h

Période	01/2021
----------------	---------

France compétences	100 %
---------------------------	-------

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.