

CQP Chef de secteur

RNCP31358 · 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
Code(s) ROME	G1404
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

1 organisme habilité, d'après la liste publiée par France compétences : 1 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
JMB FORMATION	80464190000019	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le chef de secteur encadre et anime les gérants des restaurants d'entreprise de son secteur (entre 10 et 30 sites selon leur taille et leur complexité). Son rôle primordial est de veiller à l'application des contrats, de fidéliser les clients et d'assurer la reconduction des contrats, dans le respect des standards et des objectifs de résultats financiers de son groupe.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Le métier de Chef de secteur H/F s'articule autour de cinq grandes compétences principales :

- Manager les gérants des sites clients
- Assurer la qualité et la conformité des prestations délivrées aux clients
- Gérer les budgets des sites
- Assurer le suivi clientèle et commercial des clients
- Satisfaire et fidéliser les clients pour assurer la reconduction des contrats

Blocs de compétences

RNCP31358BC01 — Bloc 1 (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 1.

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

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 1 (Bloc 7) du CQP Chef de secteur H/F.

RNCP31358BC02 — Bloc 5 (Bloc 24) Assurer le suivi des contrats et fidéliser les clients

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Assurer le suivi des contrats

Fidéliser les clients

Concevoir un plan d'action avec des acteurs

Modalités d'évaluation du bloc 5.

Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation de travail et/ou étude de cas complétée éventuellement par un questionnaire à l'oral ou quizz. Dossier de validation (VAE)

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 5 (Bloc 24) du CQP Chef de secteur H/F.

RNCP31358BC03 — Bloc 6 (Bloc 25) Développer l'activité et la relation commerciale

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Développer une prestation complémentaire

Modalités d'évaluation du bloc 6.

Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation de travail et/ou étude de cas complétée éventuellement par un questionnaire à l'oral. Dossier de validation (VAE)

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 6 (Bloc 25) du CQP Chef de secteur H/F.

RNCP31358BC04 — Bloc 2 (Bloc 8) Encadrer une équipe

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Optimiser le travail de l'équipe

Mettre en œuvre une procédure de recrutement

Développer les compétences de ses collaborateurs

Gérer une situation conflictuelle

Modalités d'évaluation du bloc 2.

Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation de travail et/ou étude de cas complétée éventuellement par un questionnaire à l'oral et/ou quizz, dossier de validation (VAE)

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 2 (Bloc 8) du CQP Chef de secteur H/F.

RNCP31358BC05 — Bloc 3 (Bloc 10c) Contrôler la prestation

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Contrôler la production culinaire

Contribuer à améliorer la prestation

Modalités d'évaluation du bloc 3.

Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation de travail et/ou étude de cas complétée éventuellement par un questionnaire à l'oral. Dossier de validation (VAE).

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 3 (Bloc 10c) du CQP Chef de secteur H/F.

RNCP31358BC06 — Bloc 4 (Bloc 14) Gérer l'exploitation d'un établissement

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Maîtriser les principaux ratios d'exploitation
Contribuer à mettre en place un projet d'investissement
Modalités d'évaluation du bloc 4.

Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation de travail et/ou étude de cas complétée éventuellement par un questionnement à l'oral ou quizz, dossier de validation (VAE)
Remise d'une attestation de délivrance du bloc 4 (Bloc 14) du CQP Chef de secteur 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 700 chefs de secteur en restauration collective H/F.
90% des établissements employeurs ont moins de 10 salariés.
Pour les personnes ayant fait carrière dans la restauration, l'accès au métier de chef de secteur se fait à travers une formation complémentaire à la gestion, au commercial et au management. Pour les personnes issues des formations gestion, management et commerciales, l'accès au métier nécessite une expérience préalable dans la restauration et une formation ad hoc interne (entre 15 jours et 6 mois).
Les activités et les compétences décrites dans le CQP correspondent à un cœur de métier qui s'applique quel que soit le type d'établissement.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Chef de secteur ; responsable de secteur

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)	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 continue, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

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

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

www.certidev.com

CERTIDEV

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/31358/>

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	13
Parcours menés à terme	13
Taux d'achèvement	100 %
Période	09/2022 – 09/2024

Entrées et sorties — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	15
Montant total engagé	31 124 €
Coût moyen par dossier	2 075 €
Durée moyenne	254 h
Période	05/2021 – 07/2023
France compétences	100 %
Reste à charge titulaire	0 %

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