

CQP Exploitant en restauration

RNCP31408 · 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	334t
Formacode(s)	42766
Code(s) ROME	M1302, G1402
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Convention collective	3292 — Hôtels, cafés, restaurants (HCR)
Date d'échéance	07/08/2023

Certificateur(s)

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

Commission paritaire nationale de l'emploi de l'industrie hôtelière (CPNE-IH) - CERTIDEV

<http://www.certidev.com>

Partenaires habilités

5 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 5 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
FLUNCH	32077251002283	Former et organiser l'évaluation
FLUNCH	32077251002309	Former et organiser l'évaluation
TKL FORMA	82431407400025	Former et organiser l'évaluation
TKL FORMA	82431407400033	Former et organiser l'évaluation
TKL FORMA	82431407400041	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

L'exploitant en restauration exerce dans toute entreprise assurant une prestation de restauration (cafés, brasseries, restaurants...) L'exploitant en restauration est responsable de son établissement et prend toute décision pour la bonne marche de son entreprise.

Il gère et administre l'établissement dont il a la responsabilité, anime et forme les équipes. Ses principales activités sont les suivantes :

Gestion de l'exploitation

Encadrement et gestion du personnel

Commercialisation des prestations de l'établissement

Contrôle de la production et de la conformité aux normes

Analyse des risques et prise de décisions liées à l'exploitation.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Les capacités attestées par le CQP Exploitant en restauration sont

Techniques,

- gérer les achats, les stocks, les factures clients et fournisseurs
- réaliser et contrôler les inventaires
- traiter les bons de livraison et les factures fournisseurs
- contrôler les coûts, les ratios, les écarts
- gérer le budget de fonctionnement
- effectuer les rapprochements bancaires
- analyser le compte d'exploitation et le bilan
- préparer les documents pour le comptable
- gérer les effectifs suivant l'activité
- recruter le personnel, l'accueillir et le former
- animer et gérer son équipe
- établir les contrats de travail, préparer la paie
- contrôler la production et la distribution
- respecter les normes d'hygiène et de sécurité
- analyser les tableaux et les ratios financiers

Commerciales :

- identifier la clientèle et l'environnement local
- mettre en place les supports commerciaux internes
- développer une politique commerciale et marketing
- promouvoir son établissement

Transversales :

- analyser les risques de dysfonctionnement de l'entreprise et les traiter

Blocs de compétences

RNCP31408BC01 — Bloc1 (Bloc 1) 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 : Observation en situation de travail réelle et/ou Simulation de l'arrivée d'un client dans un établissement et/ou questionnaire ou quizz, dossier de validation (VAE)

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 1 (Bloc 1) du CQP Exploitant en restauration H/F

RNCP31408BC02 — 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 : 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 2 (Bloc 2) du CQP Exploitant en restauration H/F

RNCP31408BC03 — Bloc 3 (Bloc 4) Approvisionner et participer à l'achat de marchandises ou de produits

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Procéder à l'approvisionnement des marchandises

Participer à l'achat de marchandises ou de produits

Modalités d'évaluation du bloc 3.

Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation 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 4) du CQP Exploitant en restauration H/F

RNCP31408BC04 — Bloc 4 (Bloc 5b) Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Appliquer les règles de sécurité alimentaire

Modalités d'évaluation du bloc 4.

Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation de travail et/ou questionnaire ou quizz. Dossier de validation (VAE)

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 4 (Bloc 5b) du CQP Exploitant en restauration H/F

RNCP31408BC05 — Bloc 5 (Bloc 6) Assurer la sécurité des personnes et des lieux

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Appliquer et faire appliquer les règles de sécurité et d'hygiène dans les lieux fréquentés par les clients

Intervenir en cas d'incident

Modalités d'évaluation du bloc 5.

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 5 (Bloc 6) du CQP Exploitant en restauration H/F

RNCP31408BC06 — 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 : 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 6 (Bloc 7) du CQP Exploitant en restauration H/F

RNCP31408BC07 — Bloc 7 (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 7.

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 7 (Bloc 8) du CQP Exploitant en restauration H/F

RNCP31408BC08 — Bloc 8 (Bloc 10b) Contrôler la production ou prestation culinaire

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Préparer et réaliser les productions culinaires

Ajuster ou développer la prestation culinaire

Modalités d'évaluation du bloc 8.

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 8 (Bloc 10b) du CQP Exploitant en restauration H/F

RNCP31408BC09 — Bloc 9 (Bloc 11b) Utiliser une langue étrangère dans les activités professionnelles de l'Hôtellerie, de la Restauration, des Loisirs et des activités de Tourisme A2

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Comprendre des phrases isolées et des expressions fréquemment utilisées en relation avec des domaines immédiats de priorité (par exemple lexicque professionnel, informations personnelles et familiales simples, achats, environnement proche, travail).

Communiquer lors de tâches simples et habituelles ne demandant qu'un échange d'informations simple et direct sur des sujets familiers et habituels.

Décrire avec des moyens simples sa formation, son environnement immédiat et d'évoquer des sujets qui correspondent à des besoins immédiats.

Modalités d'évaluation du bloc 9 :

Selon les opérateurs linguistes retenus pour la délivrance de la certification qui doit être calquée sur le cadre européen commun de référence des langues (CECRL).

Ce bloc 9 (Bloc 11b) de compétences doit donner lieu à la délivrance d'une certification attestant de la maîtrise du niveau A2.

RNCP31408BC10 — Bloc 10 (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 10.

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 10 (Bloc 14) du CQP Exploitant en restauration H/F

RNCP31408BC11 — Bloc 11 (Bloc 16a) Promouvoir une offre de service

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Maîtriser les caractéristiques de l'offre de service

Commercialiser l'offre de service

Promouvoir l'offre de service

Modalités d'évaluation du bloc 11.

Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation 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 11 (Bloc 16a) du CQP Exploitant en restauration H/F

RNCP31408BC12 — Bloc 12 (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 12.

Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation ou étude de cas ou questionnaire à l'oral, dossier de validation (VAE)

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 12 (Bloc17) du CQP Exploitant en restauration H/F

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

L'offre de service de la restauration se caractérise par sa grande diversité et sa facilité d'accès sur l'ensemble du territoire. Elle regroupe un éventail de diverses formes de restauration : restaurants traditionnels, restauration de chaîne, brasserie, restauration à thème, cafétéria libre-service, restauration de collectivités, restauration rapide ...

Plus de 150 000 établissements dont 70 000 établissements employeurs assurent ces prestations.

90% des établissements employeurs ont moins de 10 salariés.

Ces établissements emploient 360 000 salariés dont 40 000 exploitants en restauration H/F.

L'activité d'exploitant en restauration s'exerce au sein d'établissements de restauration de type traditionnelle, brasserie, à thème, rapide.... Elle peut s'exercer les fins de semaine et les jours fériés.

Une expérience préalable confirmée notamment en restauration est recommandée.

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

Exploitant en restauration, exploitant de restaurant, restaurateur

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)	Modérée (3/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 3 à 4 sur 5.
Salaire médian (mensuel)	2 263 €
Familles professionnelles (FAP)	S2X81 — Agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la gestion des structures de loisirs · tension 3/5 (Modérée) S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	9 230
Jugés difficiles à recruter	35 %
Emplois saisonniers	32 %
Familles professionnelles (FAP)	L6X00 — Dirigeants de petites et moyennes entreprises de moins de 50 salariés S2X81 — Agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la gestion des structures de loisirs 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

L'accès à cette formation nécessite une expérience professionnelle dans le domaine de l'hébergement. 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

ANCIENNES VERSIONS
RNCP15287

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF
www.certidev.com
CERTIDEV

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/31408/>

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	3
Parcours menés à terme	3
Taux d'achèvement	100 %
Période	12/2022 – 05/2023

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	5
Montant total engagé	16 794 €
Coût moyen par dossier	3 359 €
Durée moyenne	484 h
Période	09/2020 – 12/2022
France compétences	72 %
France Travail	21 %
Reste à charge titulaire	7 %

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