

CQP Assistant à la direction d'un restaurant

RNCP31413 · 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	G1401
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Convention collective	3297 — Chaînes de cafétéria et assimilés
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 commerciale libre-service (CPNEFP-RCLS) - CERTIDEV

Partenaires habilités

2 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 2 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
FLUNCH	32077251002283	Former et organiser l'évaluation
FLUNCH	32077251002309	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

L'Assistant à la direction d'un restaurant H/F exerce son activité dans des entreprises de taille variable.

Il supervise et coordonne l'activité des équipes (employés du hall, employés d'étage, serveurs, cuisiniers, ...) d'un établissement hôtelier ou de restauration. Veille à l'application des normes d'hygiène et de sécurité et effectue le suivi commercial et financier de la structure, selon les objectifs définis par la direction.

Peut participer à l'accueil et au service des clients.

Peut établir les tarifs des prestations de l'établissement.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Les capacités attestées du CQP Assistant à la direction d'un restaurant H/F s'articulent autour de dix grandes activités :

- Organiser un planning du personnel
- Superviser l'activité d'un service
- Fidéliser une clientèle
- Mener une politique commerciale
- Suivre l'activité d'un établissement touristique

- Veiller à la satisfaction d'un client
- Réaliser un suivi administratif du personnel
- Réaliser un suivi commercial
- Recruter du personnel
- Former un public

Blocs de compétences

RNCP31413BC01 — 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 questionnement ou quizz, dossier de validation (VAE)

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 1 (Bloc 1) du CQP Assistant à la direction d'un restaurant H/F

RNCP31413BC02 — Bloc2 (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 2.

Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation ou au cours d'une mise en situation, questionnement, mise en situation reconstituée, questionnement, étude de cas, dossier de validation (VAE)

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 2 (Bloc 3) du CQP Assistant à la direction d'un restaurant H/F

RNCP31413BC03 — Bloc 3 (Bloc 5b) Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Appliquer les règles de sécurité alimentaire

Modalités d'évaluation du bloc 3.

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

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 3 (Bloc 5b) du CQP Assistant à la direction d'un restaurant H/F

RNCP31413BC04 — Bloc 4 (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 4.

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

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 4 (Bloc 6) du CQP Assistant à la direction d'un restaurant H/F

RNCP31413BC05 — Bloc 5 (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 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 7) du CQP Assistant à la direction d'un restaurant H/F

RNCP31413BC06 — Bloc 6 (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 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 10b) du CQP Assistant à la direction d'un restaurant H/F

RNCP31413BC07 — Bloc 7 (Bloc 13) 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 7.

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 7 (Bloc 13) du CQP Assistant à la direction d'un restaurant H/F.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Les cafétérias et autres libres services en restauration commerciale mettent à disposition des places assises mais n'assurent pas le service à table.

Les restaurants sont essentiellement exploités dans des centres commerciaux ou en périphérie urbaine, sur les réseaux autoroutiers, dans les Gares, les aéroports..., bien qu'il en existe aussi en centres-villes.

Les cafétérias ont fait face à une diminution de 11,9% de leur activité entre 2000 et 2014 et sont aujourd'hui fragilisées ; le modèle économique du secteur semble devoir trouver un nouveau souffle.

Pour ce faire, on assiste à une volonté marquée des établissements de sortir de l'espace des centres commerciaux. En raison des conditions de plus en plus contraignantes et onéreuses fixées dans les baux par les sociétés immobilières et les groupes de grande distribution qui gèrent les galeries commerciales, les cafétérias cherchent d'autres espaces.

En outre, ces établissements doivent également répondre aux attentes nouvelles de la clientèle qui exige plus de service et moins d'attente d'où des besoins croissants de réaménagement des espaces clientèles.

Les concepts des établissements sont donc en pleine évolution.

Parallèlement, les établissements sont en recherche de polycompétences. De plus en plus, les salariés doivent être capable d'occuper plusieurs postes du restaurant, à la fois dans la cuisine, mais aussi à la caisse, à la réception des marchandises ou à l'accueil du client.

860 établissements sont comptabilisés, dont 650 avec des salariés permanents. Près de 15 500 salariés sont employés dans la branche, dont 450 assistants de direction de restaurants (RCLS).

La majorité des établissements emploient entre 10 et 50 salariés.

L'activité d'Assistant à la direction d'un restaurant s'exerce au sein de restaurants ou d'établissements hôteliers (hôtels, résidences de tourisme, villages vacances, ...) en relation avec le directeur de l'établissement et les responsables des différents services (réception, cuisine, étage, ...), souvent en contact avec la clientèle. Elle varie selon le type d'établissement (hôtel indépendant, restauration rapide, ...) et le mode d'organisation de l'établissement. Elle peut s'exercer les fins de semaine, jours fériés, en soirée.

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

Assistant d'exploitation en restauration H/F,

Assistant de direction en restauration H/F

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)	8 922
Jugés difficiles à recruter	35 %
Emplois saisonniers	33 %
Familles professionnelles (FAP)	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

Une expérience de quelques années dans le secteur de la restauration ou l'hôtellerie est recommandée 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

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/31413/>