

Expert en concept de restauration

RNCP32014 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 7
Code(s) NSF	221
Formacode(s)	42746
Code(s) ROME	G1802, G1404, M1302
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'échéance	04/01/2024

Certificateur(s)

INSTITUT LYFE - APPLICATION (INSTITUT LYFE - APPLICATION) · SIRET : 44459644900017

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

L'Expert en Management et Création de Concept de restauration apporte une perspective moderne et des solutions innovantes à l'environnement de l'alimentation et du « bien manger » dans le cadre de la restauration hors foyer et dans ce que le jargon professionnel appelle le « Food Service ».

Sa double compétence de créateur de concept et de manager de la restauration lui permet de corrélérer les enjeux de l'évolution des modes de consommation alimentaires et le développement d'activités de restauration pérennes et rentables en cohérence avec l'évolution du comportement des consommateurs.

Liste des activités visées par le diplôme, le titre ou le certificat

Autonome et proactif, l'Expert en Management et Création de Concept de restauration sait innover pour anticiper les attentes du marché à l'appui des tendances et influences sociétales qu'il aura détectées (développement durable, santé et plaisir, digitalisation...). Créatif et réaliste, il est capable d'imaginer, de mettre en œuvre et de gérer des concepts de restauration grâce à sa forte capacité d'analyse et sa maîtrise des outils et techniques du management opérationnel en restauration à thème et en cuisine. Sa vision stratégique et responsable complète son expertise et sa capacité à intégrer dans sa démarche créative et managériale :

- La méthodologie et la rigueur des processus d'idéation et de design d'ambiance
- L'impact des technologies et des mutations digitales
- La relation de service avec la clientèle et ses attentes en termes de plaisir, santé et d'approche socioculturelle des habitudes alimentaires
- La responsabilité environnementale et la transparence dans la chaîne alimentaire
- La connaissance des produits alimentaires, de la chaîne des approvisionnements et de l'organisation de la production culinaire
- La maîtrise des processus de production culinaire
- L'analyse de la performance qualitative et économique de son unité et la mesure des actions correctives

L'Expert en management et création de concept de restauration exerce dans de grands groupes hôteliers et/ou de restauration (commerciale à thème ou collective) dans des entreprises de type start-up ou encore des sociétés de

conseil en France ou à l'international. Il peut aussi créer son entreprise d'expertise et de conseil et diriger son propre concept de restauration. Il est ainsi amené, dans le cadre de ses fonctions, à :

- Imaginer, proposer et mettre en œuvre des concepts de restauration dans une approche holistique combinant ambiance, design et offre culinaire dans une perspective de développement pérenne
 - Intégrer les nouvelles technologies spécifiques qui pourront contribuer à la créativité, à la fluidité du service client, ou encore à la sécurité alimentaire, le respect du produit, l'optimisation et les gains de production
 - Utiliser les différents systèmes de communication digitale dans un objectif de diffusion et de promotion, de contrôle de e-réputation, d'analyse de données et de concurrence, et de contribution à l'expérience client.
- Adapter son style de management pour qu'il réponde aux profils des nouvelles générations, aux besoins de créativité collective et d'adaptabilité face aux évolutions rapides du secteur en France comme à l'international

COMPÉTENCES ATTESTÉES

ACTIVITE 1 : Recherche & créativité en Food service

- Recherche des tendances et analyse du marché,
- Idéation, conception et design de produits et de service – Réalisation de tests
- Intégration des innovations technologiques et outils digitaux

ACTIVITE 2 : Restauration et exploration culinaire

- Optimisation de la chaîne d'approvisionnement, du stockage, de la distribution (Supply chain)
- Définition stratégique des modalités et moyens de production en cohérence avec un concept de restauration
- Contrôle qualitatif et économique

ACTIVITE 3 : Leadership & Management des équipes

- Motivation et optimisation des performances des équipes
- Gestion des équipes dans un contexte international et en évolution constante
- Management des projets

ACTIVITE 4 : Entrepreneuriat et Stratégie d'entreprise

- Détermination du positionnement de l'entreprise dans son environnement pour lui assurer un avantage concurrentiel
- Enrichissement de l'expérience client
- Optimisation de la performance financière de l'entreprise

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le titulaire de la certification est en mesure d'évoluer dans des entreprises à fort potentiel de développement de l'offre alimentaire et de l'expérience client. La taille de l'entreprise peut varier en fonction de la nature de l'activité.

Groupes hôtellerie-restauration de chaîne ou indépendant

Entreprise de restauration commerciale à thème

Entreprises de restauration institutionnelle

Cabinet de conseil en création de concept de restauration, food design

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

En emploi directs visés par la certification :

Manager de restauration à thème

Manager en restauration collective

Chef de projet / Consultant en food service

Chef de projet / Consultant en développement culinaire

Chef d'entreprise

En emploi indirects visés par la certification :
Formateur
Chef gérant

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ
Néant

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)	101 877
Jugés difficiles à recruter	42 %
Emplois saisonniers	64 %
Familles professionnelles (FAP)	L6X00 — Dirigeants de petites et moyennes entreprises de moins de 50 salariés 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
Président = un professionnel
Membres professionnels (dont un titulaire du titre) et enseignants

COMPOSITION DU JURY — VAE
Président = un professionnel
Membres professionnels (dont un titulaire du titre) et enseignants

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 04/01/2024

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

Site des anciens de l'Institut Paul Bocuse:

<http://www.institutpaulbocuse.com/fr/alumni/>

Annuaire des diplômés et étudiants de l'Institut Paul Bocuse

Réseaux sociaux :

Facebook : Institut Paul Bocuse alumni

LinkedIn : Institut Paul Bocuse

Site Internet de l'autorité délivrant la certification

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/32014/>