

Entrepreneur restaurateur

RNCP32071 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 6
Code(s) NSF	221
Formacode(s)	42766
Code(s) ROME	G1601, G1402, M1402, M1302
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'échéance	04/01/2022

Certificateur(s)

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

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

L'entrepreneur restaurateur est à la fois un entrepreneur et un restaurateur : il a donc la double compétence à savoir la compétence « techniques culinaires » - gestion opérationnelle d'un restaurant et la compétence entrepreneuriale et managériale.

Le titulaire du titre Entrepreneur Restaurateur crée, conçoit et organise la prestation restauration et les services à la clientèle associés. Il a en charge le développement de la politique commerciale de son établissement. Il est en mesure de faire vivre une expérience client à ses convives. Il constitue une équipe et prend en charge le management ainsi que l'animation de l'équipes. Il est capable de piloter l'établissement, mesurer sa performance et d'en assurer la rentabilité.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Le (la) titulaire est capable d'entreprendre et de définir une stratégie commerciale dans le respect dans un environnement concurrentiel. Il ou elle est capable d'organiser et de faire assurer la production culinaire dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de développement durable. Il ou elle construit l'expérience client au sein de son établissement. Et enfin il ou elle est à même d'effectuer la gestion opérationnelle d'une unité de restauration (financière et humaine).

Bloc 1 : Entrepreneuriat et stratégie commerciale

- Détermination du positionnement de l'entreprise dans son environnement concurrentiel
- Montage juridique et fiscal
- Développement marketing et commerciale

Bloc 2 : Organisation de l'offre culinaire

- Gestion des approvisionnements
- Conception de l'offre de restauration
- Gestion de la production

Bloc 3 : Expérience client

- Conception des éléments d'ambiance d'un restaurant
- Accueil et Relation avec les Clients

Bloc 4 : Pilotage et performance de l'entreprise

- Gestion et management des ressources humaines
- Gestion Comptable et Financière :

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

L'entrepreneur restaurateur est amené à créer, reprendre ou travailler dans tous types d'entreprise d'hôtellerie et de restauration comprenant une activité liée à la cuisine :

- restaurant traditionnel ou à thème
- restaurant d'hôtel
- restaurant de chaîne
- restaurant indépendant

Toute entreprise de l'alimentation de type artisanal (traiteur, ...) ou plus industriel (restaurants de collectivité, ...) des restaurants gastronomiques ou de restauration à domicile.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Cuisinier – Chef cuisinier – Gérant de restaurant – Gérant – Directeur d'établissement

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 3 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Manque de main-d'œuvre disponible
Salaire médian (mensuel)	2 556 €
Familles professionnelles (FAP)	L4X80 — Techniciens des services administratifs · tension 4/5 (Élevée) L5X90 — Cadres administratifs, comptables et financiers (hors juristes) · tension 3/5 (Modérée) S1X40 — Cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée) S1X80 — Chefs cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée) 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)	82 051
Jugés difficiles à recruter	52 %
Emplois saisonniers	37 %

Familles professionnelles (FAP)

L4X80 — Techniciens des services administratifs
L5X90 — Cadres administratifs, comptables et financiers (hors juristes)
L6X00 — Dirigeants de petites et moyennes entreprises de moins de 50 salariés
S1X40 — Cuisiniers
S1X80 — Chefs cuisiniers
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, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, VAE

Président : professionnel chef d'entreprise en activité

Membres :

- Deux professionnels
- Deux membres de l'Institut Paul Bocuse

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 04/01/2022

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

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

Site Internet de l'autorité délivrant la certification

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/32071/>

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	1
Parcours menés à terme	3
Taux d'achèvement	300 %
Période	02/2022 – 03/2022

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	95
Montant total engagé	154 849 €
Coût moyen par dossier	1 630 €
Durée moyenne	106 h

Période	01/2020 – 01/2022
France compétences	100 %
Reste à charge titulaire	0 %

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