

Gestionnaire adjoint d'organismes de restauration et de loisirs

RNCP32147 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Code(s) NSF	334p
Formacode(s)	42729, 42608
Code(s) ROME	G1404, G1202, G1401
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'échéance	04/01/2024

Certificateur(s)

MINISTERE DES ARMEES · SIRET : 11009001600053

MINISTERE DES ARMEES · SIRET : 11009001600046

Partenaires habilités

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

Organisme	SIRET	Habilitation
École des spécialités du commissariat des armées (ESCA)	—	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Au ministère des armées, le gestionnaire adjoint d'organisme de restauration et de loisirs exerce son activité au sein de structures de restauration et d'hébergement destinées aux personnels civils et militaires.

Il seconde le gérant ou le directeur d'organisme de restauration de l'organisme de loisirs. A ce titre, il coordonne l'activité du personnel placé sous son autorité et participe à la gestion financière, à la gestion des points de vente, à l'organisation de la production et de la distribution des repas, à la gestion des stocks et à l'organisation des activités d'animation.

L'activité peut s'exercer les week-ends, les jours fériés, de nuit et être soumise à des astreintes.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Le (la) titulaire de la certification est capable de :

Seconder le directeur dans la gestion de l'activité de l'organisme

Participer à la gestion financière prévisionnelle de l'organisme

Assurer le suivi budgétaire de l'organisme

Assurer la gestion financière des centres d'alimentation et d'hébergement

Approvisionner les organismes en denrées alimentaires

Réaliser un plan alimentaire

Gérer les entrées et sorties de marchandises

Utiliser un logiciel de gestion des stocks.

Etablir des projets d'activités récréatives de loisirs et d'animations simples

Participer à l'organisation des activités d'animation
Accompagner un groupe lors d'activités collectives
Promouvoir les produits et activités.
Entretenir le portefeuille et l'actualisation des produits et services proposés
Tenir la caisse
Tenir à jour les pièces comptables.
Animer un point de vente
Participer à la planification du travail de production des repas
Assurer et contrôler la distribution des repas en self-service

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

secteurs d'activités :

Au ministère des armées, le gestionnaire adjoint d'organisme de restauration et de loisirs exerce ses fonctions dans les structures de restauration et d'hébergement des groupements de soutien de base de défense et organismes rattachés, des cercles et des foyers, des bases aériennes, navales, ou aéronavales.

Dans le secteur civil, le gestionnaire adjoint d'organisme de restauration et de loisirs exerce son activité dans les structures d'hôtellerie-restauration.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Gérant adjoint de restaurant de collectivité
Gérant de restaurant de collectivité
Chargé des achats en restauration collective
Animateur d'activités culturelles et de détente
Directeur adjoint en hôtellerie-restauration
Assistant manager

RÈGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

L'activité est soumise au respect de la réglementation relative à l'hygiène applicable dans les établissements de restauration collective et aux règles sanitaires applicables dans le domaine de la restauration commerciale.

Une aptitude médicale spécifique aux métiers de bouche est requise en application de la réglementation fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective.

L'obtention du statut militaire, sous réserve des conditions de recrutement en vigueur, est exigée pour exercer cet emploi au sein du ministère des armées.

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 5 sur 5.
Facteurs principaux	Intensité d'embauche, Non-durabilité de l'emploi, Non-attractivité salariale
Salaire médian (mensuel)	1 836 €
Familles professionnelles (FAP)	S2X80 — Agents de maîtrise de la restauration · 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) V5X81 — Professionnels de l'animation socioculturelle · tension 3/5 (Modérée)

Projets de recrutement (BMO 2026)	76 968
Jugés difficiles à recruter	43 %
Emplois saisonniers	59 %
Familles professionnelles (FAP)	S2X80 — Agents de maîtrise de la restauration 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 V5X81 — Professionnels de l'animation socioculturelle

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

Président :

Commandant de l'école ou son représentant

Membres :

Le directeur de l'enseignement ou son représentant

Le chef du département

Le responsable de la formation

L'instructeur principal du cours

Les responsables « matières » concernés

COMPOSITION DU JURY — VAE

Président :

Commandant de l'école ou son représentant

Membres :

Un représentant « employeur »

Un titulaire de la certification

Le responsable de la formation

Un instructeur

Base légale

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

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP16616

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP40690

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/32147/>