

Un des meilleurs ouvriers de France (diplôme national)

Groupe XVII Métiers de l'hôtellerie, du commerce et des services - Classe 9: Conseil - expertise en sécurité alimentaire

RNCP32187 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 5
Sigle	Autre — Autre certification professionnelle de droit
Code(s) NSF	343, 334
Formacode(s)	21568
Code(s) ROME	H2502, G1601
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	01/01/2024

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE · SIRET : 11004301500012

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Les activités exercées portent sur les différents aspects du métier du Conseiller - expert en Sécurité Alimentaire avec un niveau d'exigence et un degré d'excellence très élevé. Elles couvrent un vaste champ d'interventions dans la prévention et la maîtrise de l'hygiène et de la sécurité alimentaire, pour les entreprises et les collectivités de restauration. Ce consultant possède une parfaite connaissance des métiers de la restauration et de la législation afin de conseiller et accompagner les clients dans leur démarche préventive.

Les activités consistent à :

- Déceler les non- conformités dans les locaux professionnels et les process de travail et d'y apporter les actions correctives nécessaires ;
- Gérer les contraintes spécifiques de la création et l'aménagement des locaux professionnels ;
- Réaliser la mise en place et la gestion des procédures de travail.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Voir le référentiel sur le site du COET-MOF

Les travaux demandés dans le cadre du concours portent sur :

- Concevoir une grille d'Audit spécifique au regard de la réglementation applicable au client ; ?
- Concevoir un Plan de Maîtrise Sanitaire personnalisé ; ?
- Réaliser un plan de fonctionnement dit « Zoning » dans le cadre de la conception d'ateliers et laboratoires de production, de restauration et/ou traiteur ; ?
- Etablir les descriptifs techniques précis pour la parfaite réalisation d'ateliers, laboratoire de production et stockage des matières premières et produits finis ; ?
- Analyser les résultats d'analyses microbiologiques la microbiologie ; ?
- Expertiser la gestion des flux (main d'œuvre, déchets, matières premières, produits semi- finis, finis,

emballages...)

Le candidat doit restituer son travail oralement et par écrit avec des moyens de communication numériques présentant les travaux réalisés.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

L'exercice du métier à ce niveau de compétence peut s'effectuer essentiellement dans le secteur de la restauration, de la restauration collective, des grandes entreprises de l'agroalimentaire ou dans des cabinets d'audit de structures PME-PMI et artisanales

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Manager, Auditeur, Expert

RÉGLEMENTATIONS 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)	Très élevée (5/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 4 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Manque de main-d'œuvre disponible
Salaire médian (mensuel)	2 400 €
Familles professionnelles (FAP)	E5X70 — Techniciens des industries de process · tension 4/5 (Élevée) E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process · tension 5/5 (Très élevée) H1X90 — Ingénieurs et cadres de fabrication et de la production · tension 4/5 (Élevée) S1X40 — Cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée) S1X80 — Chefs cuisiniers · 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)	73 794
Jugés difficiles à recruter	54 %
Emplois saisonniers	39 %
Familles professionnelles (FAP)	E5X70 — Techniciens des industries de process E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process H1X90 — Ingénieurs et cadres de fabrication et de la production S1X40 — Cuisiniers S1X80 — Chefs cuisiniers S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — VAE

Voir conditions du concours

Base légale

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

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/32187/>