

# Hôtellerie et tourisme option management d'une unité de restauration à thème

RNCP3619 · RNCP · Publiée

## L'essentiel

|                         |                                                   |
|-------------------------|---------------------------------------------------|
| Niveau de qualification | Niveau 6                                          |
| Sigle                   | Licence Professionnelle — Licence professionnelle |
| Code(s) NSF             | 334                                               |
| Code(s) ROME            | G1404, G1402                                      |
| Type d'enregistrement   | Enregistrement de droit                           |

## Certificateur(s)

Université François Rabelais - Tours

<http://www.univ-tours.fr>

## Résumé de la certification

### OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

### ACTIVITÉS VISÉES

Ces professionnels sont des managers aux compétences multiples, au côté du directeur de restauration, ils coordonnent le fonctionnement des services. Ils assurent la gestion d'un établissement ou d'un service de restauration collective. Ils procèdent aux achats des denrées alimentaires et des autres produits (vaisselle, verrerie, produits d'entretien...).

Ils contrôlent l'approvisionnement et la gestion des stocks. Ils élaborent les menus, évaluent les prix de revient et fixent les prix des prestations dans le cadre qui leur est imparti. Ils encadrent, organisent et coordonnent le travail de production et de distribution. Ils peuvent assurer la comptabilité de gestion de l'établissement.

Responsables de l'action commerciale de l'unité, ils déterminent la communication interne et externe.

Selon son niveau de responsabilités, ce professionnel effectue le recrutement et organise l'adaptation du personnel au poste de travail.

### COMPÉTENCES ATTESTÉES

.

## Secteur d'activité et type d'emploi

### SECTEURS D'ACTIVITÉS

.

### TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Types d'emplois accessibles :

- Assistant de direction dans des unités de restauration
- Directeur d'unité (après expérience professionnelle)

### 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).

|                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tension de recrutement (DARES 2024)</b> | Élevée (4/5)<br>Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 3 à 5 sur 5.                                                                                                                                                                                |
| <b>Salaire médian (mensuel)</b>            | 2 124 €                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Familles professionnelles (FAP)</b>     | S2X80 — Agents de maîtrise de la restauration · tension 5/5 (Très élevée)<br>S2X81 — Agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la gestion des structures de loisirs · tension 3/5 (Modérée)<br>S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration · tension 4/5 (Élevée) |
| <b>Projets de recrutement (BMO 2026)</b>   | 12 188                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Jugés difficiles à recruter</b>         | 43 %                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Emplois saisonniers</b>                 | 36 %                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Familles professionnelles (FAP)</b>     | S2X80 — Agents de maîtrise de la restauration<br>S2X81 — Agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la gestion des structures de loisirs<br>S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration                                                                            |

## Voies d'accès

### MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, Apprentissage, VAE

### PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

### COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE

Personnes ayant contribué aux enseignements (Loi n°84-52 du 26 janvier 1984 modifiée sur l'enseignement supérieur)

### COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE

Idem

### COMPOSITION DU JURY — VAE

Enseignants-chercheurs et professionnels

## Pour plus d'informations

### LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<http://www.univ-tours.fr/>

### Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/3619/>