

Chef de rang

RNCP39530 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Sigle	Autre — Autre certification professionnelle de droit
Code(s) NSF	334t
Formacode(s)	42782, 42757
Code(s) ROME	G1803
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	16/10/2028

Certificateur(s)

MINISTERE DES ARMEES · SIRET : 11009001600053

Partenaires habilités

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

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

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Cette certification professionnelle permet au ministère des armées de disposer de chefs de rang qualifiés pouvant être employés dans des contextes très variables.

Le chef de rang exerce son activité dans des structures de restauration collective, traditionnelle ou gastronomique des bâtiments de la marine nationale, des cercles et des foyers des armées et auprès des hautes autorités civiles et militaires. Il assure le service dans les salles à manger et les centres de restauration en gérant l'activité de son équipe d'agents polyvalents. Responsable du service en salle et de la qualité des prestations, il organise la production de repas en restauration collective, traditionnelle ou gastronomique.

La certification répond également aux besoins en compétences du secteur privé dont la fonction connaît des évolutions similaires : exigences accrues en termes de sécurité sanitaire et environnementale, de dimension relationnelle avec la clientèle dont les attentes se diversifient. Le chef de rang peut exercer ses fonctions dans une grande variété d'environnements, au sein de structures privées ou publiques de restauration collective (écoles, hôpitaux, entreprises...), traditionnelle ou gastronomique.

ACTIVITÉS VISÉES

- Participer à la mise en œuvre d'une prestation et contrôler sa bonne exécution
- Approvisionner en denrées les groupements d'alimentation.
- Inventorier et ranger méthodiquement les marchandises.
- Participer à l'organisation d'une production de repas en restauration collective traditionnelle ou gastronomique.
- Information de la clientèle sur les prestations du point de vente.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

- Effectuer le service des mets et boissons selon les règles en usage en appliquant la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité des conditions de travail (HSCT).

- Contrôler les prestations de service des équipes en salle.
- Concevoir les menus afin de préparer les approvisionnements.
- Réaliser un plan alimentaire.
- Établir et passer les commandes de denrées alimentaires, selon la réglementation en vigueur dans son institution et en fonction des menus élaborés ou des existants de stocks.
- Créer et entretenir des dossiers de transmission de l'activité afin de faciliter les prises de fonction des successeurs.
- Organiser avec son équipe la réception de marchandises en respectant les règles d'hygiène alimentaire.
- Gérer les stocks et contrôler les marchandises.
- Préparer et conduire la production des repas en appliquant les règles relatives à l'hygiène alimentaire et aux normes HSCT.
- Participer à l'organisation d'une production de repas en veillant au respect de la réglementation concernant la sécurité et l'hygiène alimentaire.
- Stocker et utiliser des produits dangereux dans le respect des règles en matière d'environnement, d'hygiène alimentaire et de sécurité du travail.
- Promouvoir les produits et activités par les supports et moyens de communication orale et audiovisuelle à disposition.
- Mettre en valeur un espace de ventes.

Blocs de compétences

RNCP39530BC01 — Effectuer un service en salle

LISTE DE COMPÉTENCES

- Effectuer le service des mets et boissons selon les règles en usage en appliquant la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité des conditions de travail (HSCT)
- Contrôler les prestations de service des équipes en salle

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Voie formative :

- contrôles de connaissances ;
- mises en situation contextualisées ;
- études de cas et/ou de restitutions technico-opérationnelles.

RNCP39530BC02 — Effectuer la gestion et l'approvisionnement des stocks

LISTE DE COMPÉTENCES

- Concevoir les menus afin de préparer les approvisionnements
- Réaliser un plan alimentaire
- Etablir et passer les commandes de denrées alimentaires, selon la réglementation en vigueur dans son institution et en fonction des menus élaborés ou des existants de stocks
- Créer et entretenir des dossiers de transmission de l'activité afin de faciliter les prises de fonction des successeurs
- Organiser avec son équipe la réception de marchandises en respectant les règles d'hygiène alimentaire
- Gérer les stocks et contrôler les marchandises

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Voie formative :

- contrôles de connaissances ;
- mises en situation contextualisées ;
- études de cas et/ou de restitutions technico-opérationnelles.

RNCP39530BC03 — Effectuer la production culinaire et la distribution

LISTE DE COMPÉTENCES

- Préparer et conduire la production des repas en appliquant les règles relatives à l'hygiène alimentaire et aux normes HSCT
- Participer à l'organisation d'une production de repas en veillant au respect de la réglementation concernant la sécurité et l'hygiène alimentaire
- Stocker et utiliser des produits dangereux dans le respect des règles en matière d'environnement, d'hygiène

alimentaire et de sécurité du travail

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Voie formative :

- contrôles de connaissances ;
- mises en situation contextualisées ;
- études de cas et/ou de restitutions technico-opérationnelles.

RNCP39530BC04 — Effectuer l'organisation de la communication des points de vente.

LISTE DE COMPÉTENCES

- Promouvoir les produits et activités par les supports et moyens de communication orale et audiovisuelle à disposition
- Mettre en valeur un espace de ventes

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Voie formative :

- contrôles de connaissances ;
- mises en situation contextualisées ;
- études de cas et/ou de restitutions technico-opérationnelles.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le chef de rang travaille essentiellement dans les salles de restauration et les bars. Au sein du ministère des armées, il évolue dans de nombreux environnements au sein des cercles, bases navales ou aéronavales, sur le territoire national, en opérations extérieures, à terre ou en mer à bord de navires de la Marine nationale. Dans le secteur économique, le titulaire de la certification peut exercer son activité dans des établissements privés comme publics de restauration traditionnelle, thématique, commerciale ou collective (restaurant d'entreprise, administratif, scolaire, EHPAD, d'établissement de santé...).

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Chef de rang, Serveur en salle, maître d'hôtel, sommelier.

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

L'activité est soumise au respect de la réglementation relative aux règles sanitaires, aux conditions d'hygiène et à la sécurité alimentaire, aux dispositions en matière d'alimentation et de développement durable applicables à la restauration collective.

L'obtention du statut militaire est exigée par le ministère de la Défense pour exercer cet emploi en tant que militaire.

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)	101 569

Jugés difficiles à recruter	42 %
Emplois saisonniers	65 %
Familles professionnelles (FAP)	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 continue, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

L'entrée en formation est réservée aux militaires et civils du ministère des armées

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

Le jury de certification (hors VAE) comprend cinq membres avec, si possible, une représentation équilibrée des hommes et des femmes :

- le président ;
- deux membres du « collège professionnel » si possible ;
- deux membres du « collège formateur ».

COMPOSITION DU JURY — VAE

Le jury VAE est composée de 3 à 5 membres (président; collège professionnel; collège enseignant) dont au moins une personne qualifiée au titre de la certification visée.

La composition du jury concourt à une représentation équilibrée des hommes et des femmes

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	16/10/2028
Date de dernière délivrance possible	16/10/2032

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2022	21	1	100 %	—
2021	20	0	100 %	—

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP31002

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)

RNCP12508, RNCP12802, RNCP23588, RNCP34422

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/39530/>