

Répertoire national des certifications professionnelles

Chef gérant en restauration collective

RNCP39629 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 5
Code(s) NSF	221
Formacode(s)	42729, 42708
Code(s) ROME	G1404, G1601
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	01/10/2024
Date d'échéance	01/10/2027

Certificateur(s)

CERTIFICATIONS ET SERVICES - TOURISME HOTELLERIE RESTAURATION LOISIRS (CERTIDEV) · SIRET : 81531318400013

CPNEFP de la restauration collective

Partenaires habilités

9 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 9 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
ACADEMIE FORMATION GROUPE COMPASS	80982162200028	Former et organiser l'évaluation
ACADEMIE FORMATION GROUPE COMPASS	80982162200036	Former et organiser l'évaluation
AFC GROUPE	52344837100030	Former et organiser l'évaluation
AFC GROUPE	52344837100055	Former et organiser l'évaluation
AGENCE NATIONALE POUR LA FORMATION PROFESSIONNELLE DES ADULTES	82422814201783	Former et organiser l'évaluation
JMB FORMATION	80464190000019	Former et organiser l'évaluation
STELO FORMATION	31513169800047	Former et organiser l'évaluation
STELO FORMATION	31513169800153	Former et organiser l'évaluation
STELO FORMATION	31513169800195	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le Chef gérant est responsable de la gestion d'un établissement de restauration collective et du pilotage de la

production culinaire. A ce titre, il contrôle l'approvisionnement et la gestion des stocks, coordonne le travail de production et de distribution et assure le respect des normes et la bonne application du contrat. Il participe aussi au recrutement et accompagne les équipes. Il est le premier interlocuteur de la direction, du client et des convives.

ACTIVITÉS VISÉES

Préparation de la prestation culinaire dans le respect du contrat commercial et des réglementations en vigueur.

Gestion des approvisionnements et des stocks nécessaires à la production culinaire dans le respect des réglementations en vigueur.

Supervision de la production culinaire dans le respect du contrat commercial et des réglementations en vigueur.

Contrôle de la prestation culinaire lors du service, selon les exigences du contrat commercial et des réglementations en vigueur.

Gestion financière d'un établissement de restauration collective.

Développement de la dynamique commerciale de l'établissement de restauration collective.

Gestion de la relation commerciale avec le client et les convives d'un établissement de restauration collective.

Encaissement et facturation des prestations de l'établissement de restauration collective.

Gestion des risques en matière d'hygiène et de sécurité dans un établissement de restauration collective.

Recrutement du personnel d'un établissement de restauration collective en lien avec les ressources humaines de l'entreprise.

Élaboration des plannings d'une équipe d'un établissement de restauration collective.

Organisation du fonctionnement de l'équipe d'un établissement de restauration collective.

Développement des compétences de l'équipe d'un établissement de restauration collective.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Adapter un menu à partir des trames fournies par les services support en tenant compte des principes d'une alimentation saine et durable, dans le respect des termes du contrat commercial et du budget défini, des réglementations et des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage, pour fournir une prestation équilibrée et variée répondant aux attentes des convives.

Définir les quantités de produits nécessaires à la production culinaire, en s'appuyant sur les fiches techniques et la fréquentation prévisionnelle des convives, pour éviter le gaspillage alimentaire et d'éventuelles ruptures et afin d'optimiser les coûts.

Rédiger le plan de production dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage, en déterminant les tâches de chaque membre de l'équipe, leur ordre d'exécution, ainsi que le temps nécessaire, à l'aide d'un logiciel informatique le cas échéant, pour définir le cadre d'intervention de l'équipe.

Inventorier les stocks de matières premières et de consommables, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage afin de mettre à jour les stocks.

Commander la matière première et les consommables en fonction de la production, en tenant compte des fiches recettes, des stocks réels, des variations d'activité et des capacités de stockage de l'établissement dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage et en intégrant les principes de développement durable en vue d'assurer la disponibilité des produits et d'optimiser les coûts.

Réaliser l'ensemble des contrôles inhérents à la réception des marchandises à l'aide des outils de traçabilité de l'établissement/des documents administratifs, en veillant au respect des procédures en vigueur et des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments, en vue de valider la conformité de la livraison et de signaler les anomalies éventuelles.

Stocker la matière première et les consommables, en prenant en compte leur nature, leurs caractéristiques et leurs conditions de conservation, en veillant au respect des recommandations en matière de gestes et de postures, d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments, afin d'assurer la sécurité des personnes et limiter le gaspillage.

Lutter contre la démarque connue, en détectant les pertes de matières premières et en veillant à la bonne rotation des stocks à l'aide de la fiche d'inventaire, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments et des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage afin d'optimiser la gestion des stocks.

Réaliser les contrôles préalables à la production culinaire en vérifiant le bon fonctionnement du matériel et en s'assurant de la compréhension des consignes transmises à l'équipe en matière d'organisation et de respect des règles d'hygiène et de sécurité pour assurer la réalisation de la production culinaire.

Vérifier la quantité et la conformité des produits sortants nécessaires à la production en s'appuyant sur les fiches techniques et les données prévisionnelles pour assurer le service et limiter les pertes et le gaspillage.

Vérifier la conformité des productions culinaires en s'appuyant sur la fiche technique et le plan de production et en s'assurant du respect du plan de maîtrise sanitaire (PMS) et de la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) pour garantir une production culinaire de qualité dans les délais impartis.

Réguler la production culinaire en ajustant la quantité (le nombre de couverts à produire) et la qualité dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments et en optimisant les ressources (eau, électricité, produits, etc.) afin de limiter les coûts, éviter le gaspillage alimentaire et assurer un nombre de plats suffisant et de qualité, même en cas d'imprévu.

Vérifier la conformité de l'affichage des plats selon la réglementation en vigueur en contrôlant l'exactitude des allergènes, les origines des viandes, les prix et en tenant compte des situations de handicap, afin d'informer les convives des plats proposés, des contre-indications éventuelles et des tarifs pratiqués.

Contrôler le dressage des plats préparés selon le modèle communiqué lors du lancement de la production, en vérifiant la conformité avec les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments et des obligations légales concernant la réduction du gaspillage, pour respecter les exigences du contrat commercial.

Superviser le déroulement du service en vérifiant le respect des consignes, notamment en matière de dressage et d'adaptation du service aux demandes spécifiques des convives (régimes alimentaires, allergies, besoins particuliers des personnes en situation de handicap, etc.) pour garantir la qualité de service rendu et la satisfaction des convives.

Contribuer à l'élaboration du budget prévisionnel conformément aux objectifs fixés, en identifiant les coûts de chaque poste de dépenses et les sources de revenus, et en prenant en compte la politique de développement durable, pour déterminer une feuille de route financière nécessaire à la gestion d'un établissement de restauration collective.

Analyser les données financières de l'activité à partir de l'inventaire, de la facturation des fournisseurs, de l'encaissement et des coûts de production pour faire un état des résultats financiers et clôturer sa fin de mois.

Identifier les écarts entre le compte de résultat et le budget prévisionnel en tenant compte des achats réalisés, des charges et des ventes pour proposer des actions correctives et d'amélioration de la performance de l'établissement.

Proposer des ventes additionnelles en tenant compte des demandes des clients et des convives et dans le respect du budget déterminé et de la politique de développement durable du client pour augmenter le chiffre d'affaires de son établissement.

Établir un devis pour une prestation complémentaire adaptée aux besoins du client ou du convive et à l'aide des outils/procédures de l'établissement, afin d'obtenir l'accord du client ou du convive.

Répondre aux sollicitations et demandes spécifiques des clients et/ou des convives (y compris les personnes ne parlant pas la langue française, en situation de handicap, avec des régimes alimentaires spécifiques, etc.) en apportant une solution adaptée afin de leur garantir un service conforme à la prestation souhaitée.

Mesurer la satisfaction de l'ensemble des convives (y compris les personnes ne parlant pas la langue française, en situation de handicap, avec des régimes alimentaires spécifiques, etc.) en les interrogeant conformément aux procédures internes de l'entreprise afin de maintenir la qualité de la prestation, selon les termes du contrat commercial.

Traiter les réclamations des clients et/ou des convives (y compris les personnes ne parlant pas la langue française, en situation de handicap, avec des régimes alimentaires spécifiques, etc.) dans le respect des procédures internes de l'établissement afin d'apporter une réponse/solution aux problèmes rencontrés.

Proposer des pistes d'amélioration de la prestation et des actions correctives, en prenant en compte les retours des clients et ou des convives, pour identifier les changements ou les évolutions nécessaires pour améliorer la prestation de l'établissement de restauration collective.

Paramétrer l'outil d'encaissement en conformité avec la prestation proposée en vérifiant les produits, les catégories des produits, les prix, les modes de paiement, etc. dans le respect la procédure interne de l'établissement et du contrat commercial pour permettre l'encaissement des convives.

Contrôler l'encaissement des prestations réalisées par le personnel en s'assurant du respect des procédures définies par l'établissement (modes de paiement autorisés, enregistrement des transactions, etc.), en déterminant le personnel autorisé et en respectant la procédure d'authentification des convives, afin d'obtenir un état de caisse conforme.

Analyser le chiffre d'affaires de l'établissement dans le respect de la procédure de caisse, en rectifiant les éventuelles anomalies et en assurant le dépôt des espèces en banque, pour générer un rapport de clôture journalier et remettre à zéro les caisses pour le jour suivant.

Facturer les prestations réalisées à l'aide des outils fournis par l'établissement en respectant les termes du contrat commercial ou le devis validé des prestations annexes pour obtenir le règlement du client.

Contrôler le respect des normes d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments en vérifiant leur application par les collaborateurs conformément aux procédures du plan de maîtrise (PMS) de l'entreprise pour mettre en place des actions correctives le cas échéant et garantir la sécurité sanitaire de l'établissement.

Évaluer les risques en matière de sécurité des biens et des personnes conformément aux procédures définies dans l'entreprise afin de mettre en place des actions correctives le cas échéant et garantir la sécurité des biens et des personnes.

Gérer les contrôles externes relatifs à la pratique de l'établissement en matière d'hygiène et de sécurité, dans le respect des procédures de l'entreprise, en fournissant les preuves nécessaires pour justifier du respect des procédures en matière d'hygiène et de sécurité.

Mettre à jour le DUERP (Document Unique d'Evaluation des Risques Professionnels) et le plan d'actions de prévention, conformément aux obligations légales en matière de sécurité et de santé au travail et aux protocoles en vigueur, pour assurer la sécurité des salariés et préserver la santé des collaborateurs.

Gérer les incidents et/ou accidents sur le lieu du travail en respectant les procédures de l'entreprise, en évaluant les risques et en veillant à la sécurité des biens et des personnes pour anticiper les risques potentiels et mettre en place des solutions adaptées.

Identifier les besoins en personnel en prenant en compte le contrat commercial, les coûts associés, le besoin en production et la durée du travail pour constituer une équipe adaptée et conforme à l'effectif prévisionnel budgété.

Sélectionner les candidatures correspondant aux compétences et aux profils identifiés pour le poste à pourvoir, en respectant la procédure et les outils internes de l'entreprise, afin d'identifier les candidats à recevoir en entretien.

Réaliser des entretiens de recrutement dans le respect de la législation sociale en vigueur et des procédures de recrutement de l'entreprise en tenant compte des besoins spécifiques des candidats (situation de handicap, etc.) afin de s'assurer que le candidat dispose des compétences nécessaires à l'exercice du poste à pourvoir.

Organiser l'intégration de nouveaux collaborateurs en tenant compte des procédures de l'entreprise, de la législation en vigueur et des éventuelles situations de handicap, en mettant en place un parcours d'intégration, afin de fidéliser les nouveaux entrants.

Établir les plannings en tenant compte des besoins de la prestation, du nombre prévisionnel de couverts, des contraintes et des besoins spécifiques des collaborateurs en situation de handicap, des compétences des membres de l'équipe, dans le respect de la législation en vigueur et du contrat commercial afin d'assurer la prestation culinaire.

Ajuster les plannings en fonction des imprévus en apportant des solutions adaptées et en tenant compte de la législation en vigueur afin de permettre la réalisation de la prestation culinaire prévue.

Animer les lancements et les clôtures de journée (briefing/debriefing), en présentant les objectifs de la journée et le plan de production aux équipes, en répartissant les tâches à réaliser, en rappelant les bonnes pratiques en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments, les obligations légales concernant la réduction du gaspillage et le tri des biodéchets et en communiquant en fin service les résultats de la journée, les réussites et les axes d'amélioration afin d'informer les collaborateurs et développer leur implication.

Résoudre les situations conflictuelles en respectant les procédures définies au sein de l'entreprise et en informant son responsable hiérarchique pour apporter des solutions aux problèmes identifiés et apaiser les tensions et maintenir la cohésion au sein de l'équipe.

Gérer les demandes de congés en prenant en compte le cadre légal, les contraintes de service et les besoins des collaborateurs pour garantir la continuité du service de restauration collective.

Organiser l'arrivée ou le départ d'un collaborateur en respectant les procédures légales et les procédures internes de l'entreprise, en vue de conserver la cohésion d'équipe et d'assurer la continuité de service.

Contrôler les pratiques professionnelles des collaborateurs (nouveaux collaborateurs, apprentis, salariés en situation de handicap, etc.) en les observant en situation de travail pour vérifier le respect des normes d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments, et des règles d'anti-gaspillage alimentaire et de tri de biodéchets et le respect du plan de production (réalisation des plats, cuisson des aliments, grammage, etc.) afin d'identifier les difficultés et déterminer l'accompagnement à mettre en place.

Accompagner la montée en compétences des collaborateurs en corrigeant des pratiques ne respectant pas le plan de production, les normes d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments et la réglementation liée à l'alimentation saine et durable ou en identifiant les besoins en formation complémentaires afin de garantir le maintien de la qualité de la prestation culinaire et de favoriser l'évolution professionnelle des collaborateurs.

Mener les entretiens annuels et professionnels à l'aide des outils RH de l'établissement, en prenant en compte les situations de handicap afin de valoriser le travail individuel, d'identifier des évolutions possibles, les formations et/ou les domaines nécessitant un accompagnement spécifique.

Blocs de compétences

RNCP39629BC01 — Piloter la production culinaire d'un établissement de restauration collective

LISTE DE COMPÉTENCES

Adapter un menu à partir des trames fournies par les services support en tenant compte des principes d'une alimentation saine et durable, dans le respect des termes du contrat commercial et du budget défini, des réglementations et des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage, pour fournir une prestation équilibrée et variée répondant aux attentes des convives.

Définir les quantités de produits nécessaires à la production culinaire, en s'appuyant sur les fiches techniques et la fréquentation prévisionnelle des convives, pour éviter le gaspillage alimentaire et d'éventuelles ruptures et afin d'optimiser les coûts.

Rédiger le plan de production dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage, en déterminant les tâches de chaque membre de l'équipe, leur ordre d'exécution, ainsi que le temps nécessaire, à l'aide d'un logiciel informatique le cas échéant, pour définir le cadre d'intervention de l'équipe.

Inventorier les stocks de matières premières et de consommables, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage afin de mettre à jour les stocks.

Commander la matière première et les consommables en fonction de la production, en tenant compte des fiches recettes, des stocks réels, des variations d'activité et des capacités de stockage de l'établissement dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage et en intégrant les principes de développement durable en vue d'assurer la disponibilité des produits et d'optimiser les coûts.

Réaliser l'ensemble des contrôles inhérents à la réception des marchandises à l'aide des outils de traçabilité de l'établissement/des documents administratifs, en veillant au respect des procédures en vigueur et des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments, en vue de valider la conformité de la livraison et de signaler les anomalies éventuelles.

Stocker la matière première et les consommables, en prenant en compte leur nature, leurs caractéristiques et leurs conditions de conservation, en veillant au respect des recommandations en matière de gestes et de postures, d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments, afin d'assurer la sécurité des personnes et limiter le gaspillage.

Lutter contre la démarque connue, en détectant les pertes de matières premières et en veillant à la bonne rotation des stocks à l'aide de la fiche d'inventaire, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments et des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage afin d'optimiser la gestion des stocks.

Réaliser les contrôles préalables à la production culinaire en vérifiant le bon fonctionnement du matériel et en s'assurant de la compréhension des consignes transmises à l'équipe en matière d'organisation et de respect des règles d'hygiène et de sécurité pour assurer la réalisation de la production culinaire.

Vérifier la quantité et la conformité des produits sortants nécessaires à la production en s'appuyant sur les fiches techniques et les données prévisionnelles pour assurer le service et limiter les pertes et le gaspillage.

Vérifier la conformité des productions culinaires en s'appuyant sur la fiche technique et le plan de production et en s'assurant du respect du plan de maîtrise sanitaire (PMS) et de la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) pour garantir une production culinaire de qualité dans les délais impartis.

Réguler la production culinaire en ajustant la quantité (le nombre de couverts à produire) et la qualité dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments et en optimisant les ressources (eau, électricité, produits, etc.) afin de limiter les coûts, éviter le gaspillage alimentaire et assurer un nombre de plats suffisant et de qualité, même en cas d'imprévus.

Vérifier la conformité de l'affichage des plats selon la réglementation en vigueur en contrôlant l'exactitude des allergènes, les origines des viandes, les prix et en tenant compte des situations de handicap, afin d'informer les convives des plats proposés, des contre-indications éventuelles et des tarifs pratiqués.

Contrôler le dressage des plats préparés selon le modèle communiqué lors du lancement de la production, en vérifiant la conformité avec les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments et des obligations légales concernant la réduction du gaspillage, pour respecter les exigences du contrat commercial.

Superviser le déroulement du service en vérifiant le respect des consignes, notamment en matière de dressage et d'adaptation du service aux demandes spécifiques des convives (régimes alimentaires, allergies, besoins particuliers

des personnes en situation de handicap, etc.) pour garantir la qualité de service rendu et la satisfaction des convives.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Dossier professionnel et entretien avec le jury.

RNCP39629BC02 — Gérer un établissement de restauration collective

LISTE DE COMPÉTENCES

Contribuer à l'élaboration du budget prévisionnel conformément aux objectifs fixés, en identifiant les coûts de chaque poste de dépenses et les sources de revenus, et en prenant en compte la politique de développement durable, pour déterminer une feuille de route financière nécessaire à la gestion d'un établissement de restauration collective.

Analyser les données financières de l'activité à partir de l'inventaire, de la facturation des fournisseurs, de l'encaissement et des coûts de production pour faire un état des résultats financiers et clôturer sa fin de mois.

Identifier les écarts entre le compte de résultat et le budget prévisionnel en tenant compte des achats réalisés, des charges et des ventes pour proposer des actions correctives et d'amélioration de la performance de l'établissement.

Proposer des ventes additionnelles en tenant compte des demandes des clients et des convives et dans le respect du budget déterminé et de la politique de développement durable du client pour augmenter le chiffre d'affaires de son établissement.

Établir un devis pour une prestation complémentaire adaptée aux besoins du client ou du convive et à l'aide des outils/procédures de l'établissement, afin d'obtenir l'accord du client ou du convive.

Répondre aux sollicitations et demandes spécifiques des clients et/ou des convives (y compris les personnes ne parlant pas la langue française, en situation de handicap, avec des régimes alimentaires spécifiques, etc.) en apportant une solution adaptée afin de leur garantir un service conforme à la prestation souhaitée.

Mesurer la satisfaction de l'ensemble des convives (y compris les personnes ne parlant pas la langue française, en situation de handicap, avec des régimes alimentaires spécifiques, etc.) en les interrogeant conformément aux procédures internes de l'entreprise afin de maintenir la qualité de la prestation, selon les termes du contrat commercial.

Traiter les réclamations des clients et/ou des convives (y compris les personnes ne parlant pas la langue française, en situation de handicap, avec des régimes alimentaires spécifiques, etc.) dans le respect des procédures internes de l'établissement afin d'apporter une réponse/solution aux problèmes rencontrés.

Proposer des pistes d'amélioration de la prestation et des actions correctives, en prenant en compte les retours des clients et ou des convives, pour identifier les changements ou les évolutions nécessaires pour améliorer la prestation de l'établissement de restauration collective.

Paramétrer l'outil d'encaissement en conformité avec la prestation proposée en vérifiant les produits, les catégories des produits, les prix, les modes de paiement, etc. dans le respect la procédure interne de l'établissement et du contrat commercial pour permettre l'encaissement des convives.

Contrôler l'encaissement des prestations réalisées par le personnel en s'assurant du respect des procédures définies par l'établissement (modes de paiement autorisés, enregistrement des transactions, etc.), en déterminant le personnel autorisé et en respectant la procédure d'authentification des convives, afin d'obtenir un état de caisse conforme.

Analyser le chiffre d'affaires de l'établissement dans le respect de la procédure de caisse, en rectifiant les éventuelles anomalies et en assurant le dépôt des espèces en banque, pour générer un rapport de clôture journalier et remettre à zéro les caisses pour le jour suivant.

Facturer les prestations réalisées à l'aide des outils fournis par l'établissement en respectant les termes du contrat commercial ou le devis validé des prestations annexes pour obtenir le règlement du client.

Contrôler le respect des normes d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments en vérifiant leur application par les collaborateurs conformément aux procédures du plan de maîtrise (PMS) de l'entreprise pour mettre en place des actions correctives le cas échéant et garantir la sécurité sanitaire de l'établissement.

Évaluer les risques en matière de sécurité des biens et des personnes conformément aux procédures définies dans l'entreprise afin de mettre en place des actions correctives le cas échéant et garantir la sécurité des biens et des personnes.

Gérer les contrôles externes relatifs à la pratique de l'établissement en matière d'hygiène et de sécurité, dans le respect des procédures de l'entreprise, en fournissant les preuves nécessaires pour justifier du respect des procédures en matière d'hygiène et de sécurité.

Mettre à jour le DUERP (Document Unique d'Evaluation des Risques Professionnels) et le plan d'actions de prévention, conformément aux obligations légales en matière de sécurité et de santé au travail et aux protocoles en vigueur, pour assurer la sécurité des salariés et préserver la santé des collaborateurs.

Gérer les incidents et/ou accidents sur le lieu du travail en respectant les procédures de l'entreprise, en évaluant les risques et en veillant à la sécurité des biens et des personnes pour anticiper les risques potentiels et mettre en place des solutions adaptées.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Étude de cas portant sur le paramétrage de l'outil d'encaissement, la gestion de l'encaissement, l'analyse du chiffre d'affaires de l'établissement et la facturation des prestations réalisées, dossier professionnel, entretien avec le jury.

RNCP39629BC03 — Manager le personnel d'un établissement de restauration collective

LISTE DE COMPÉTENCES

Identifier les besoins en personnel en prenant en compte le contrat commercial, les coûts associés, le besoin en production et la durée du travail pour constituer une équipe adaptée et conforme à l'effectif prévisionnel budgété.

Sélectionner les candidatures correspondant aux compétences et aux profils identifiés pour le poste à pourvoir, en respectant la procédure et les outils internes de l'entreprise, afin d'identifier les candidats à recevoir en entretien.

Réaliser des entretiens de recrutement dans le respect de la législation sociale en vigueur et des procédures de recrutement de l'entreprise en tenant compte des besoins spécifiques des candidats (situation de handicap, etc.) afin de s'assurer que le candidat dispose des compétences nécessaires à l'exercice du poste à pourvoir.

Organiser l'intégration de nouveaux collaborateurs en tenant compte des procédures de l'entreprise, de la législation en vigueur et des éventuelles situations de handicap, en mettant en place un parcours d'intégration, afin de fidéliser les nouveaux entrants.

Établir les plannings en tenant compte des besoins de la prestation, du nombre prévisionnel de couverts, des contraintes et des besoins spécifiques des collaborateurs en situation de handicap, des compétences des membres de l'équipe, dans le respect de la législation en vigueur et du contrat commercial afin d'assurer la prestation culinaire.

Ajuster les plannings en fonction des imprévus en apportant des solutions adaptées et en tenant compte de la législation en vigueur afin de permettre la réalisation de la prestation culinaire prévue.

Animer les lancements et les clôtures de journée (briefing/debriefing), en présentant les objectifs de la journée et le plan de production aux équipes, en répartissant les tâches à réaliser, en rappelant les bonnes pratiques en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments, les obligations légales concernant la réduction du gaspillage et le tri des biodéchets et en communiquant en fin service les résultats de la journée, les réussites et les axes d'amélioration afin d'informer les collaborateurs et développer leur implication.

Résoudre les situations conflictuelles en respectant les procédures définies au sein de l'entreprise et en informant son responsable hiérarchique pour apporter des solutions aux problèmes identifiés et apaiser les tensions et maintenir la cohésion au sein de l'équipe.

Gérer les demandes de congés en prenant en compte le cadre légal, les contraintes de service et les besoins des collaborateurs pour garantir la continuité du service de restauration collective.

Organiser l'arrivée ou le départ d'un collaborateur en respectant les procédures légales et les procédures internes de l'entreprise, en vue de conserver la cohésion d'équipe et d'assurer la continuité de service.

Contrôler les pratiques professionnelles des collaborateurs (nouveaux collaborateurs, apprentis, salariés en situation de handicap, etc.) en les observant en situation de travail pour vérifier le respect des normes d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments, et des règles d'anti-gaspillage alimentaire et de tri de biodéchets et le respect du plan de production (réalisation des plats, cuisson des aliments, grammage, etc.) afin d'identifier les difficultés et déterminer l'accompagnement à mettre en place.

Accompagner la montée en compétences des collaborateurs en corrigeant des pratiques ne respectant pas le plan de production, les normes d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments et la réglementation liée à l'alimentation saine et durable ou en identifiant les besoins en formation complémentaires afin de garantir le maintien de la qualité de la prestation culinaire et de favoriser l'évolution professionnelle des collaborateurs.

Mener les entretiens annuels et professionnels à l'aide des outils RH de l'établissement, en prenant en compte les situations de handicap afin de valoriser le travail individuel, d'identifier des évolutions possibles, les formations et/ou les domaines nécessitant un accompagnement spécifique.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Étude de cas portant sur l'élaboration et l'ajustement des plannings d'une équipe, dossier professionnel, entretien avec le jury.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

L'activité de Chef gérant s'exerce dans des établissements de restauration collective, et notamment en restauration scolaire, hospitalière, en restauration d'entreprise ou en EHPAD.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Chef gérant en restaurant collective

Responsable de restaurant et adjoint

Directeur & Responsable de cuisine centrale

Chef de groupe

Responsable de site

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	Intensité d'embauche, Conditions de travail contraignantes, Non-attractivité salariale
Salaire médian (mensuel)	1 852 €
Diplôme le plus fréquent	CAP, BEP ou équivalent en transformations (33 % des actifs en emploi)
Familles professionnelles (FAP)	S1X40 — Cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée) S1X80 — Chefs cuisiniers · tension 5/5 (Très 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)	66 635
Jugés difficiles à recruter	57 %
Emplois saisonniers	44 %
Familles professionnelles (FAP)	S1X40 — Cuisiniers S1X80 — Chefs cuisiniers S2X80 — Agents de maîtrise de la restauration S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration

Voies d'accès

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Avoir une expérience confirmée dans un ou plusieurs postes en cuisine.

Être en capacité de s'exprimer correctement en français à l'oral et à l'écrit pour travailler au sein d'un collectif de travail et auprès des clients et convives.

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, VAE

Le jury de certification est paritaire et comprend :

- un représentant du collège employeur de la Commission paritaire nationale de l'Emploi et de la Formation professionnelle,
- un représentant du collège salarié de la Commission paritaire nationale de l'Emploi et de la Formation professionnelle.

Il est composé de deux membres : le président de la CPNEFP ou son représentant ; le vice-président de la CPNEFP

ou son représentant.

Financement en alternance (NPEC)

Niveau de prise en charge d'un contrat d'apprentissage par les OPCO, fixé par France compétences par branche professionnelle (CPNE).

Prise en charge usuelle	10 861 €
Selon la branche	6 000 € – 11 930 €
Prise en charge	Branches concernées
10 861 €	Valeur par défaut · 207 branches
11 930 €	CPNEF des Espaces de Loisirs, d'Attractions et Culturels (ELAC), CPNEFP de la restauration collective
11 721 €	CPNE Travail Temporaire
10 000 €	CPNEFP de l'enseignement privé indépendant
9 198 €	CPNE de la branche de l'hospitalisation privée à statut commercial et du thermalisme
6 000 €	CPNEFP de la métallurgie

Base légale

Date de décision	01/10/2024
Durée de l'enregistrement	3 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	01/10/2027
Date de dernière délivrance possible	01/10/2031

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2023	40	0	100 %	—
2022	91	0	98 %	78 %
2021	117	0	96 %	79 %

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP31396

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)

RNCP31396

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<https://www.certidev.com>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/39629/>

Où se former

Formations référencées	4
Organismes	1
Régions couvertes	1
Prix indicatif	1 680 € – 5 040 €
Durée	91 – 280 h

Offre de formation — MonCompteFormation (Caisse des Dépôts), licence ouverte.