

Gestionnaire adjoint d'organismes de restauration, d'hébergement et de loisirs

RNCP40690 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Sigle	Autre — Autre certification professionnelle de droit
Code(s) NSF	334, 334p
Formacode(s)	42729, 42766, 42627
Code(s) ROME	G1401, G1403, G1404
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	16/07/2029

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 d'exercer dans le domaine professionnel de la restauration et de l'hôtellerie. Le gestionnaire adjoint d'organismes de restauration, d'hébergement et de loisirs seconde le gérant ou le directeur, 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.

Il peut exercer ses activités dans une grande variété d'environnements, allant des petites structures aux grandes entreprises, ainsi que dans divers types d'établissements : établissement / résidence hôtelière et de restauration, écoles, centre de loisirs, hôpitaux, maisons de retraite, etc, dans les secteurs privé, public ou associatif.

La certification prend en compte les évolutions des secteurs de la restauration et de l'hôtellerie, notamment :

- les évolutions de la réglementation liée à l'hygiène, à la sécurité alimentaire et sanitaire et au niveau environnemental,
- la digitalisation croissante des activités (accès rapide à l'information, aux produits et aux services) et ses impacts sur la relation avec les clients,
- les attentes croissantes de la clientèle en termes de transparence et en faveur notamment d'une alimentation raisonnée, d'ingrédients biologiques, de nouveaux régimes alimentaires.

ACTIVITÉS VISÉES

- Planification de la production et de la distribution
- Coordination des activités de restauration et de loisirs
- Déploiement des procédures de prévention des risques des activités
- Participation à la gestion et au suivi des ressources financières des activités

- Contribution à la gestion administrative de l'organisme

COMPÉTENCES ATTESTÉES

- Planifier la production culinaire, les activités de vente et de distribution en adaptant la méthodologie en fonction des besoins de l'organisme (repas collectifs, traditionnels ou évènementiels, prestation de services) pour répondre aux objectifs fixés par le gérant.
 - Gérer efficacement les ressources (ingrédients, équipements) nécessaire à la production culinaire pour éviter le gaspillage.
 - Valider les expressions de besoins de marchandises en respectant la législation en vigueur (Egalim, marchés public), en assurant le suivi des commandes, sur le territoire national et à l'étranger y compris en langue anglaise afin de garantir la disponibilité des ressources.
 - Suivre la caisse, en étudiant et surveillant les ventes et les dépenses et en proposant des stratégies pour augmenter les revenus, afin d'assurer la stabilité financière et la croissance de l'établissement.
 - Mettre en œuvre toutes les réglementations pertinentes, y compris les licences d'alcool et les lois fiscales, afin de garantir la conformité réglementaire et d'éviter les sanctions légales.
 - Développer les compétences des personnels en les conseillant et les orientant vers des choix de formation continue adaptés, axés sur les nouvelles technologies et les tendances actuelles en matière de restauration et de loisirs (comme l'alimentation durable, végétale, la digitalisation, etc.) afin de garantir la pérennité et la modernité d'un service de qualité supérieure.
 - Mobiliser les équipes de production, de distribution et de vente en assurant une communication efficace (briefing, répartition des tâches chronologie, attendus,) afin d'atteindre les objectifs fixés par le gérant dans un environnement de travail sain et serein.
 - Coordonner les équipes en prenant en compte les statuts et compétences des personnels tout en veillant à la résolution des conflits pour favoriser un environnement de travail productif et harmonieux.
 - Interagir avec les clients pour résoudre leurs problèmes et répondre à leurs questions, assurer la disponibilité constante des produits et veiller à ce qu'ils bénéficient d'un service de qualité pour assurer leur satisfaction et fidélisation.
 - Mettre en œuvre la formation continue des personnels en organisant et en assurant les formations des personnels sur les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire, la sécurité au travail et le service à la clientèle, en mettant l'accent sur l'utilisation correcte des équipements de protection individuelle (EPI) afin de maintenir un environnement de travail sûr et efficace.
 - Appliquer le plan de maîtrise sanitaire de l'organisme en mettant en œuvre les procédures relatives à la sécurité et la sûreté des denrées alimentaires dans l'ensemble des opérations de restauration (réception, stockage, préparation, cuisson, distributions, etc.) afin d'assurer la sécurité des clients.
 - Mettre en œuvre les mesures de sécurité et de santé au travail (SST) de l'organisme, en effectuant des contrôles réguliers, afin de maintenir un environnement de travail sûr et conforme à la réglementation.
 - Surveiller l'application des procédures par les différents acteurs (magasinier, cuisinier, agents polyvalents de restauration, etc.) en assurant la traçabilité des différents points de contrôles établis dans les procédures, pour identifier les non conformités et proposer des mesures correctives.
 - Participer à l'élaboration du budget prévisionnel de l'organisme en calculant les crédits d'allocations, en anticipant les recettes et les dépenses, en participant à la détermination des prix, marges bénéficiaires et du coût du repas de son activité pour assurer la viabilité financière.
 - Assurer le suivi financier des activités en enregistrant les transactions (recettes, dépenses), en participant aux opérations comptables en suivant les coûts et le crédit journalier et en assurant le suivi rigoureux des approvisionnements, des stocks et des liquidités des activités afin d'assurer la rentabilité de l'organisme.
 - Appliquer les procédures de contrôle interne en vigueur, en suivant rigoureusement les budgets et les stocks afin de garantir la conformité des objectifs financiers et opérationnels.
 - Assurer le suivi administratif en veillant à actualiser régulièrement les dossiers administratifs, notamment les factures, contrats et devis ainsi que leurs archivages.
- Afin de faciliter l'accès aux informations essentielles pour l'ensemble de l'organisme et leur recherche ultérieure.
- Utiliser les outils informatiques (Tableurs, traitement de texte, SI dédiés, PAO et PréAO) en exploitant toutes leurs fonctionnalités, en rationalisant et automatisant les tâches administratives, en réduisant les erreurs pour garantir une gestion fluide des processus au sein de l'organisme.

Blocs de compétences

RNCP40690BC01 — Conduire les activités de restauration et de loisirs

LISTE DE COMPÉTENCES

- Planifier la production culinaire, les activités de vente et de distribution en adaptant la méthodologie en fonction des besoins de l'organisme (repas collectifs, traditionnels ou événementiels, prestation de services) pour répondre aux objectifs fixés par le gérant.
- Gérer efficacement les ressources (ingrédients, équipements) nécessaire à la production culinaire pour éviter le gaspillage.
- Valider les expressions de besoins de marchandises en respectant la législation en vigueur (Egalim, marchés public), en assurant le suivi des commandes, sur le territoire national et à l'étranger y compris en langue anglaise afin de garantir la disponibilité des ressources.
- Suivre la caisse, en étudiant et surveillant les ventes et les dépenses et en proposant des stratégies pour augmenter les revenus, afin d'assurer la stabilité financière et la croissance de l'établissement.
- Mettre en œuvre toutes les réglementations pertinentes, y compris les licences d'alcool et les lois fiscales, afin de garantir la conformité réglementaire et d'éviter les sanctions légales.
- Développer les compétences des personnels en les conseillant et les orientant vers des choix de formation continue adaptés, axés sur les nouvelles technologies et les tendances actuelles en matière de restauration et de loisirs (comme l'alimentation durable, végétale, la digitalisation, etc.) afin de garantir la pérennité et la modernité d'un service de qualité supérieure.
- Mobiliser les équipes de production, de distribution et de vente en assurant une communication efficace (briefing, répartition des tâches chronologie, attendus,) afin d'atteindre les objectifs fixés par le gérant dans un environnement de travail sain et serein.
- Coordonner les équipes en prenant en compte les statuts et compétences des personnels tout en veillant à la résolution des conflits pour favoriser un environnement de travail productif et harmonieux.
- Interagir avec les clients pour résoudre leurs problèmes et répondre à leurs questions, assurer la disponibilité constante des produits et veiller à ce qu'ils bénéficient d'un service de qualité pour assurer leur satisfaction et fidélisation.
- Mettre en œuvre la formation continue des personnels en organisant et en assurant les formations des personnels sur les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire, la sécurité au travail et le service à la clientèle, en mettant l'accent sur l'utilisation correcte des équipements de protection individuelle (EPI) afin de maintenir un environnement de travail sûr et efficace.
- Appliquer le plan de maîtrise sanitaire de l'organisme en mettant en œuvre les procédures relatives à la sécurité et la sûreté des denrées alimentaires dans l'ensemble des opérations de restauration (réception, stockage, préparation, cuisson, distributions, etc.) afin d'assurer la sécurité des clients.
- Mettre en œuvre les mesures de sécurité et de santé au travail (SST) de l'organisme, en effectuant des contrôles réguliers, afin de maintenir un environnement de travail sûr et conforme à la réglementation.
- Surveiller l'application des procédures par les différents acteurs (magasinier, cuisinier, agents polyvalents de restauration, etc.) en assurant la traçabilité des différents points de contrôles établis dans les procédures, pour identifier les non conformités et proposer des mesures correctives

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Voie formative :

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

RNCP40690BC02 — Participer à la gestion des activités

LISTE DE COMPÉTENCES

- Participer à l'élaboration du budget prévisionnel de l'organisme en calculant les crédits d'allocations, en anticipant les recettes et les dépenses, en participant à la détermination des prix, marges bénéficiaires et du coût du repas de son activité pour assurer la viabilité financière.
- Assurer le suivi financier des activités en enregistrant les transactions (recettes, dépenses), en participant aux opérations comptables en suivant les coûts et le crédit journalier et en assurant le suivi rigoureux des approvisionnements, des stocks et des liquidités des activités afin d'assurer la rentabilité de l'organisme.

- Appliquer les procédures de contrôle interne en vigueur, en suivant rigoureusement les budgets et les stocks afin de garantir la conformité des objectifs financiers et opérationnels
- Assurer le suivi administratif en veillant à actualiser régulièrement les dossiers administratifs, notamment les factures, contrats et devis ainsi que leurs archivages.

Afin de faciliter l'accès aux informations essentielles pour l'ensemble de l'organisme et leur recherche ultérieure.

- Utiliser les outils informatiques (Tableurs, traitement de texte, SI dédiés, PAO et PréAO) en exploitant toutes leurs fonctionnalités, en rationalisant et automatisant les tâches administratives, en réduisant les erreurs pour garantir une gestion fluide des processus au sein de l'organisme.

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

Métier et fonctions visées au sein du ministère des armées

Au ministère des armées, il travaille dans des structures qui selon leur taille peuvent accueillir jusqu'à 3.000 personnes. Il exerce son activité au sein d'une équipe pluridisciplinaire composée de cuisiniers, serveurs, magasiniers, au sein de structures de restauration et d'hébergement des groupements de soutien de base de Défense (GSBdD) et organismes rattachés, des cercles et des foyers, bases aériennes, bases navales, bases aéronautique navale et bâtiments de surfaces. Il travaille dans divers contextes et environnements: sur le territoire national ou à l'étranger, à terre ou en mer, en opérations extérieures pour des missions de courte ou longue durée, dans un contexte potentiellement hostile.

Il est placé sous l'autorité du gérant d'organismes de restauration et d'un directeur d'organisme de restauration et de loisirs. Il assure par intérim la fonction de gérant d'organisme de restauration. Il encadre une équipe pluridisciplinaire composée de personnels civils et militaires. Il doit connaître les différents statuts et règles de gestion des ressources humaines. Il est responsable de l'application des règles de gestion financière, sa responsabilité pénale et pécuniaire peut être éventuellement engagée.

Métier et fonctions visées dans le secteur civil

Dans le secteur civil, le gestionnaire adjoint d'organismes de restauration et de loisirs peut exercer son activité dans tout type de structures d'hôtellerie-restauration, que ce soit dans le secteur public, privé ou associatif.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Type d'emplois accessibles au sein du ministère des armées :

- Gestionnaire des stocks,
- Chef de cuisine ou adjoint au chef de cuisine,
- Responsable de salle,
- Adjoint au gérant (restauration, hôtellerie, loisirs)
- Postes en plateformes commissariat de support ou contrôle (sanitaire, comptabilité, approvisionnement).

Type d'emplois accessibles dans le secteur civil :

- Responsable adjoint de restauration collective
- Chargé des achats en restauration collective
- animateur d'activités culturelles et de détente
- Directeur adjoint en hôtellerie-restauration
- Assistant manager en hôtellerie-restauration

RÈGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

- Arrêté interministériel en vigueur fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective.
- Arrêté du 08 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant
- Décret n° 2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains

établissements de restauration commerciale.

- Loi n° 2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire
- Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous (Egalim)

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 3 à 5 sur 5.
Salaire médian (mensuel)	2 124 €
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)
Projets de recrutement (BMO 2026)	12 188
Jugés difficiles à recruter	43 %
Emplois saisonniers	36 %
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

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) est composé de cinq membres

:

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

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

COMPOSITION DU JURY — VAE

Le jury VAE est composée de 2 à 5 membres 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	16/07/2029
--	------------

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2024	62	0	100 %	—
2022	57	—	100 %	100 %
2021	57	0	100 %	—

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS
RNCP32147

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/40690/>