

Gérant d'organismes de restauration, d'hébergement et de loisirs

RNCP41898 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 5
Sigle	Autre — Autre certification professionnelle de droit
Code(s) NSF	334, 334p
Formacode(s)	42729, 42766, 42627
Code(s) ROME	G1401, G1402, 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

La certification professionnelle gérant d'organismes de restauration, d'hébergement et de loisirs permet d'exercer dans le domaine professionnel de la restauration et de l'hôtellerie.

Le gérant d'organismes de restauration, d'hébergement et de loisirs conseille le directeur d'organisme et traduit les orientations et les projets de la direction en plans d'action et en projet d'établissement. Il supervise et coordonne l'organisation et la réalisation de l'ensemble des activités de restauration, d'hébergement et de loisirs, dont il prépare le budget prévisionnel et suit l'exécution.

Il assure le pilotage du processus complet des approvisionnements et supervise les points de vente et de distribution. Il pilote les mesures de prévention et de contrôle des risques sanitaires et participe à la prévention/maitrise des risques d'accident au travail du personnel. Le gérant assure des fonctions managériales et de coordination d'équipes pluridisciplinaires, évalue les besoins et la satisfaction des clients dans une logique d'amélioration continue de la qualité du service.

Il peut exercer son activité au sein de structures d'hôtellerie-restauration et de loisirs dans une grande variété d'environnements, allant des petites structures aux grandes entreprises : du café-restaurant à la restauration collective, résidence hôtelière ou de tourisme, hôtellerie de luxe, écoles, centre de loisirs, hôpitaux, établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes, etc., dans les secteurs privé, public ou associatif.

Cette certification prend en compte les profondes mutations du secteur de la restauration :

- les évolutions de la réglementation liée à l'hygiène, à la sécurité alimentaire et sanitaire et au niveau environnemental,
- la numérisation croissante en termes d'accès rapide à l'information, aux produits et aux services, et d'usages des open data et de l'intelligence artificielle qui impactent la relation clients,

- les attentes croissantes des consommateurs en matière de transparence et en faveur notamment d'une alimentation raisonnée, d'ingrédients biologiques, de nouveaux régimes alimentaires, ...

ACTIVITÉS VISÉES

- Conduite des activités de restauration et de loisirs
- Organisation des manifestations et prestations occasionnelles
- Pilotage du processus des approvisionnements
- Supervision des points de distribution et des points de vente
- Gestion de la planification et de l'exécution du budget de l'organisme
- Pilotage des mesures de prévention et de contrôle des risques sanitaires
- Conduite des efforts de prévention et de contrôle des risques
- Administration et accompagnement des personnels
- Conseil stratégique

COMPÉTENCES ATTESTÉES

- Définir les objectifs à atteindre de manière simple, mesurable, adapté, réalisable et encadrés dans le temps afin de les faire appliquer par ses adjoints.
- Superviser les différents points de vente en mettant à disposition des équipes les moyens adaptés au flux et aux besoins de la clientèle, afin de respecter l'application de la réglementation en vigueur (Egalim, allergènes, licence, tarifs, débits de boissons).
- Contrôler les techniques de production en fonction des prestations attendues (repas officiel, banquets, table d'autorité, ...) permettant le respect d'un régime alimentaire équilibré et de la réglementation en vigueur (egalim, offre de service).
- Exploiter les résultats obtenus par le biais des cahiers de suggestion, des enquêtes de satisfaction et des audits permettant la mise en œuvre un plan d'action visant à l'amélioration de la qualité du service.
- Organiser les cadrages de projets en analysant le besoin du client, ses objectifs et ses contraintes en recensant les moyens à mettre en œuvre, les rôles et actions à mener des équipes de projet permettant de réaliser des prestations occasionnelles.
- Coordonner efficacement la mise en œuvre de la prestation en veillant au bon respect des consignes des équipes et du respect des délais et de la réglementation dans le but de garantir l'atteinte des objectifs définis dont la satisfaction du client commanditaire.
- Elaborer le cahier des charges avec le service compétent dédié liées aux commandes publiques.
- Valider les commandes 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.
- Etablir les procédures de contrôle interne pour superviser la gestion des approvisionnements en respectant la réglementation et l'organisation générale du service, en réalisant les inventaires physiques et comptables de manière périodique des stocks et encours à l'aide du SI* dédié.
- S'assurer de l'application des bonnes pratiques d'hygiène en matière de réception, de stockage et de délivrance de denrées alimentaires.
- Contrôler la gestion comptable des points de vente et de distribution en vérifiant la conformité des prestations fournies pouvant être sous traitées ou non, en assurant l'application de la réglementation, le suivi des transactions financières et des opérations de vente dans le respect des normes comptables et fiscales et en contrôlant les inventaires et les stocks afin de valider les opérations comptables.
- Analyser et interpréter les données financières validées en comptabilité afin de s'en servir comme aide à la prise de décision.
- Planifier le budget des activités en définissant des objectifs et des prévisions de revenus et de dépenses, en créant un budget prévisionnelle détaillé afin d'aligner les ressources financières sur les objectifs stratégiques de l'organisme.
- Veiller à contenir les dépenses dans les limites du budget en surveillant les dépenses en gérant les écarts par rapport au budget et en prenant des décisions éclairées afin de réaffecter les ressources si nécessaires.
- Optimiser les ressources financières de la manière la plus efficace possible en recherchant la réduction des coûts, en investissant dans des initiatives offrant un bon retour pour que chaque euro dépensé contribue à la réalisation des objectifs de l'organisme.
- Analyser les performances financières de l'organisme en comparant les résultats réels avec les prévisions budgétaires, en proposant des rapports d'analyse afin d'informer les parties prenantes de l'organisme.
- Élaborer des procédures en appliquant les réglementations en vigueur en matière d'hygiène alimentaire dans

toutes les opérations de restauration (réception, stockage, préparation, cuisson et distribution) afin de prévenir les risques pour la santé du consommateur liés à la contamination alimentaire.

- Assurer le suivi et le contrôle de l'application des procédures d'hygiène alimentaire en effectuant des contrôles pour vérifier la conformité des procédures mises en place avec les réglementations en vigueur pour garantir la sécurité alimentaire et maintenir un haut niveau d'hygiène dans l'organisme de restauration.
- Suivre et améliorer continuellement les procédures pratiques en évaluant régulièrement l'efficacité des procédures en place, en identifiant les domaines d'amélioration et en mettant en œuvre des modifications pour optimiser les performances et la conformité afin de garantir une amélioration constante de la qualité et de l'efficacité des opérations dans l'organisme de restauration.
- Mettre en œuvre des mesures de prévention en mettant à disposition les équipements de protection individuelle nécessaire aux activités et en favorisant la mise en œuvre de tous les moyens nécessaires afin de prévenir les accidents.
- Détecter les écarts de conformité en matière de sécurité relatives à l'accueil du public (évacuation, signalement, interventions,) en évaluant l'existant et en identifiant les distorsions entre les pratiques actuelles et les normes réglementaires, afin de déclencher la mise en œuvre de mesures correctives pour garantir la conformité.
- Collaborer avec les acteurs de la prévention en travaillant avec les chargés de préventions, les instances de représentation du personnel et les organismes institutionnels dans le but de rechercher l'amélioration de la sécurité au travail.
- Unifier les équipes en prenant en compte leur diversité (niveau, statuts ou handicaps) en allouant les effectifs en fonction des contraintes et des besoins de l'activité, afin d'assurer une organisation optimale du personnel.
- Assurer une gestion efficace des effectifs, en conduisant les réunions de supervision (répartition des tâches, chronologie des événements, délais...), en intégrant dans son management les risques psycho-sociaux et leurs conséquences afin d'assurer un environnement de travail sain.
- Effectuer le suivi individuel des subordonnés en les conseillant sur leurs possibilités d'évolution, en rédigeant l'évaluation annuelle des personnels du service lors d'un entretien individuel, et en participant à la rédaction et à la mise à jour des fiches de postes, afin d'améliorer les performances des subordonnés et de favoriser leur développement professionnel.
- Réguler les relations interpersonnelles internes et externes au quotidien en adaptant son style de management en fonction des groupes et des individus afin de maintenir un environnement de travail harmonieux et productif.
- Conseiller la direction sur la transformation des visions stratégiques en actions concrètes, afin d'assurer l'alignement des actions de l'entreprise avec ses objectifs stratégiques.
- Traduire les orientations et les projets de la direction en communiquant efficacement avec les équipes placées sous sa responsabilité et sa hiérarchie, en fixant des échéances et en désignant des responsables afin d'assurer la mise en œuvre efficace des stratégies de l'entreprise.
- Soumettre au directeur les thèmes pertinents à aborder en conseil d'administration, en préparant une liste de sujets basée sur les besoins actuels de l'organisme, afin d'assurer une prise de décision éclairée et opportune lors des réunions du conseil d'administration.

Blocs de compétences

RNCP41898BC01 — Diriger les activités de restauration et de loisirs

LISTE DE COMPÉTENCES

- Définir les objectifs à atteindre de manière simple, mesurable, adapté, réalisable et encadrés dans le temps afin de les faire appliquer par ses adjoints.
- Superviser les différents points de vente en mettant à disposition des équipes les moyens adaptés au flux et aux besoins de la clientèle, afin de respecter l'application de la réglementation en vigueur (Egalim, allergènes, licence, tarifs, débits de boissons).
- Contrôler les techniques de production en fonction des prestations attendues (repas officiel, banquets, table d'autorité, ...) permettant le respect d'un régime alimentaire équilibré et de la réglementation en vigueur (egalim, offre de service).
- Exploiter les résultats obtenus par le biais des cahiers de suggestion, des enquêtes de satisfaction et des audits permettant la mise en œuvre un plan d'action visant à l'amélioration de la qualité du service.
- Organiser les cadrages de projets en analysant le besoin du client, ses objectifs et ses contraintes en recensant les moyens à mettre en œuvre, les rôles et actions à mener des équipes de projet permettant de réaliser des prestations

occasionnelles.

- Coordonner efficacement la mise en œuvre de la prestation en veillant au bon respect des consignes des équipes et du respect des délais et de la réglementation dans le but de garantir l'atteinte des objectifs définis dont la satisfaction du client commanditaire.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Voie formative :

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

RNCP41898BC02 — Régir les ressources de l'organisme

LISTE DE COMPÉTENCES

- Élaborer le cahier des charges avec le service compétent dédié liées aux commandes publiques.
- Valider les commandes 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.
- Établir les procédures de contrôle interne pour superviser la gestion des approvisionnements en respectant la réglementation et l'organisation générale du service, en réalisant les inventaires physiques et comptables de manière périodique des stocks et encours à l'aide du SI* dédié.
- S'assurer de l'application des bonnes pratiques d'hygiène en matière de réception, de stockage et de délivrance de denrées alimentaires.
- Contrôler la gestion comptable des points de vente et de distribution en vérifiant la conformité des prestations fournies pouvant être sous traitées ou non, en assurant l'application de la réglementation, le suivi des transactions financières et des opérations de vente dans le respect des normes comptables et fiscales et en contrôlant les inventaires et les stocks afin de valider les opérations comptables.
- Analyser et interpréter les données financières validées en comptabilité afin de s'en servir comme aide à la prise de décision.
- Planifier le budget des activités en définissant des objectifs et des prévisions de revenus et de dépenses, en créant un budget prévisionnelle détaillé afin d'aligner les ressources financières sur les objectifs stratégiques de l'organisme.
- Veiller à contenir les dépenses dans les limites du budget en surveillant les dépenses en gérant les écarts par rapport au budget et en prenant des décisions éclairées afin de réaffecter les ressources si nécessaires.
- Optimiser les ressources financières de la manière la plus efficace possible en recherchant la réduction des coûts, en investissant dans des initiatives offrant un bon retour pour que chaque euro dépensé contribue à la réalisation des objectifs de l'organisme.
- Analyser les performances financières de l'organisme en comparant les résultats réels avec les prévisions budgétaires, en proposant des rapports d'analyse afin d'informer les parties prenantes de l'organisme.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Voie formative :

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

RNCP41898BC03 — Coordonner les initiatives de prévention des risques

LISTE DE COMPÉTENCES

- Élaborer des procédures en appliquant les réglementations en vigueur en matière d'hygiène alimentaire dans toutes les opérations de restauration (réception, stockage, préparation, cuisson et distribution) afin de prévenir les risques pour la santé du consommateur liés à la contamination alimentaire.
- Assurer le suivi et le contrôle de l'application des procédures d'hygiène alimentaire en effectuant des contrôles pour vérifier la conformité des procédures mises en place avec les réglementations en vigueur pour garantir la sécurité alimentaire et maintenir un haut niveau d'hygiène dans l'organisme de restauration.
- Suivre et améliorer continuellement les procédures pratiques en évaluant régulièrement l'efficacité des procédures en place, en identifiant les domaines d'amélioration et en mettant en œuvre des modifications pour optimiser les performances et la conformité afin de garantir une amélioration constante de la qualité et de l'efficacité des opérations dans l'organisme de restauration.

- Mettre en œuvre des mesures de prévention en mettant à disposition les équipements de protection individuelle nécessaire aux activités et en favorisant la mise en œuvre de tous les moyens nécessaires afin de prévenir les accidents.
- Détecter les écarts de conformité en matière de sécurité relatives à l'accueil du public (évacuation, signalement, interventions,) en évaluant l'existant et en identifiant les distorsions entre les pratiques actuelles et les normes réglementaires, afin de déclencher la mise en œuvre de mesures correctives pour garantir la conformité.
- Collaborer avec les acteurs de la prévention en travaillant avec les chargés de préventions, les instances de représentation du personnel et les organismes institutionnels dans le but de rechercher l'amélioration de la sécurité au travail.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Voie formative :

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

RNCP41898BC04 — Gestion des ressources humaine et conseils stratégique

LISTE DE COMPÉTENCES

- Unifier les équipes en prenant en compte leur diversité (niveau, statuts ou handicaps) en allouant les effectifs en fonction des contraintes et des besoins de l'activité, afin d'assurer une organisation optimale du personnel.
- Assurer une gestion efficace des effectifs, en conduisant les réunions de supervision (répartition des tâches, chronologie des événements, délais...), en intégrant dans son management les risques psycho-sociaux et leurs conséquences afin d'assurer un environnement de travail sain.
- Effectuer le suivi individuel des subordonnés en les conseillant sur leurs possibilités d'évolution, en rédigeant l'évaluation annuelle des personnels du service lors d'un entretien individuel, et en participant à la rédaction et à la mise à jour des fiches de postes, afin d'améliorer les performances des subordonnés et de favoriser leur développement professionnel.
- Réguler les relations interpersonnelles internes et externes au quotidien en adaptant son style de management en fonction des groupes et des individus afin de maintenir un environnement de travail harmonieux et productif.
- Conseiller la direction sur la transformation des visions stratégiques en actions concrètes, afin d'assurer l'alignement des actions de l'entreprise avec ses objectifs stratégiques.
- Traduire les orientations et les projets de la direction en communiquant efficacement avec les équipes placées sous sa responsabilité et sa hiérarchie, en fixant des échéances et en désignant des responsables afin d'assurer la mise en œuvre efficace des stratégies de l'entreprise.
- Soumettre au directeur les thèmes pertinents à aborder en conseil d'administration, en préparant une liste de sujets basée sur les besoins actuels de l'organisme, afin d'assurer une prise de décision éclairée et opportune lors des réunions du conseil d'administration.

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 MINARM

Au ministère des armées, le gérant d'organisme de restauration, d'hébergement et de loisirs travaille dans des structures qui selon leur taille peuvent accueillir jusqu'à 3.000 personnes. Il exerce son activité au sein de structures de restauration et d'hébergement des groupements de soutien des bases de défense 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.

Placé sous l'autorité d'un directeur d'organisme de restauration et de loisirs, il est l'interlocuteur privilégié de la direction de l'organisme d'emploi et assure par intérim la fonction de directeur d'organisme. Selon la taille de

l'organisme, il est secondé par un adjoint. Il encadre et coordonne une équipe pluridisciplinaire composée de personnels civils et militaires notamment cuisiniers, serveurs, magasiniers.

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 gérant d'organisme de restauration et de loisirs peut exercer son activité dans tout type de structures d'hôtellerie, de restauration (restauration commerciale ou collective) et de loisirs que ce soit dans le secteur public, privé ou associatif.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Type d'emplois accessibles au sein du MINARM

- Gérant (Restauration, hôtellerie, loisirs)
- Directeur délégué local
- Adjoint au directeur du Cercle
- Directeur de Cercle
- Responsable de cellule en plateformes commissariat

Type d'emplois accessibles dans le secteur civil

- Gérant de restaurant de collectivité
- Responsable hygiène et restauration
- Directeur adjoint en hôtellerie-restauration
- Manager en restauration
- Assistant à la direction d'un établissement hôtelier, touristique, de plein air...

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 %

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 et des anciens combattants.

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 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 16/07/2029

Date de dernière délivrance possible 16/07/2029

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2022	86	2	100 %	100 %
2021	67	0	100 %	100 %
2020	100	2	100 %	100 %

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP16616

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/41898/>