

Gérant(e) en restauration collective

RNCP4264 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 5
Sigle	TP — Titre professionnel
Code(s) NSF	334p
Code(s) ROME	G1404
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	21/01/2021

Certificateur(s)

MINISTERE DU TRAVAIL DU PLEIN EMPLOI ET DE L' INSERTION · SIRET : 11000007200014

Partenaires habilités

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

Organisme	SIRET	Habilitation
AGENCE NATIONALE POUR LA FORMATION PROFESSIONNELLE DES ADULTES	82422814200025	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le gérant (la gérante) en restauration collective est responsable d'une structure de restauration collective. Dans le respect de la réglementation, il (elle) prévoit la mise en œuvre des prestations, contrôle leur réalisation, gère le budget et encadre le personnel de la structure dont il a la responsabilité. Il (elle) est à l'écoute du client afin de le satisfaire et pour développer les prestations, en respectant les objectifs de l'entreprise.

Le gérant (la gérante) en restauration collective exerce une veille réglementaire permanente et adapte sa gestion aux évolutions constatées ou à venir.

Il (elle) conçoit des plans alimentaires dans le respect de la réglementation nutrition, délègue l'élaboration du plan des menus aux responsables de la cuisine, contrôle sa conformité et définit les personnels et les matériels nécessaires à sa réalisation. Il contrôle l'atteinte des objectifs et met en œuvre une démarche de développement commercial afin de satisfaire les exigences du client et du consommateur.

A partir des éléments de gestion, il (elle) gère les encaissements, ventile les factures, contrôle les stocks et les coûts des matières premières. Il (elle) calcule la TVA, établit la facturation et le compte de résultat de gestion. Il (elle) analyse quotidiennement les coûts et le chiffre d'affaires, ajuste les prévisions, rectifie le budget et élabore le budget prévisionnel.

Le gérant (la gérante) en restauration collective assure des tâches de gestion administrative du personnel. Il (elle) effectue les pointages en vue de l'élaboration des paies et gère le planning annuel de la structure. En collaboration avec le service des ressources humaines, il (elle) participe au recrutement, conduit les entretiens obligatoires et occasionnels avec les salariés, les accompagne dans leur évolution de carrière, et établit le plan de formation du personnel. Le gérant (la gérante) en restauration collective prévient les conflits et intervient dans leur gestion dans le respect des limites de sa délégation.

Il (elle) exerce son activité sous la responsabilité de sa hiérarchie. Il (elle) est autonome dans le cadre de sa délégation. Il (elle) rend compte de la gestion de l'activité à ses hiérarchiques et aux clients. Il peut représenter la structure auprès des fournisseurs et des clients lors de négociations et auprès des consommateurs.

L'emploi s'exerce dans des établissements de restauration collective publics ou privés à caractère social appartenant aux différents segments du marché (entreprise, scolaire, santé, loisirs...) ayant un mode d'organisation de type traditionnel ou industriel. Il peut s'exercer au sein d'établissements autogérés ou de sociétés de restauration collective.

Le gérant (la gérante) en restauration collective est en relation avec sa hiérarchie et les équipes dont il a la responsabilité, avec les fournisseurs, les clients, les prospects, les consommateurs et des représentants des pouvoirs publics.

L'emploi s'exerce de façon sédentaire en interne, les déplacements à l'extérieur sont limités mais peuvent avoir lieu dans le cadre d'une démarche commerciale ou lors de la supervision de restaurants satellites. Le travail s'effectue principalement dans un bureau, mais également au contact des équipes et des clients. Le gérant (la gérante) en restauration collective attache une importance particulière à la qualité des prestations et au bien-être de la clientèle. Il (elle) utilise fréquemment un poste informatique et des logiciels spécifiques à la gestion en restauration collective.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

1. Prévoir la mise en œuvre des prestations en restauration collective et contrôler leur réalisation

Maîtriser l'hygiène et la sécurité alimentaire.

Contrôler le plan de menus.

Prévoir les personnels et les moyens matériels nécessaires à la mise en œuvre des prestations.

Contrôler la réalisation des prestations, s'adapter au flux de fréquentation et développer l'activité commerciale.

2. Gérer le personnel en restauration collective

Assurer la gestion administrative et opérationnelle du personnel.

Encadrer et accompagner le personnel de l'établissement.

3. Gérer et contrôler le budget en restauration collective

Maîtriser le résultat brut d'exploitation de la structure.

Analyser les coûts d'exploitation et prévoir le budget de la structure.

Compétences transversales de l'emploi (le cas échéant)

Organiser et optimiser l'activité de la structure et l'activité des équipes dans le respect des critères de qualité de service.

Innover afin de faire évoluer l'activité de restauration collective.

Blocs de compétences

RNCP4264BC01 — Prévoir la mise en œuvre des prestations en restauration collective et contrôler leur réalisation

LISTE DE COMPÉTENCES

Maîtriser l'hygiène et la sécurité alimentaire.

Contrôler le plan de menus.

Prévoir les personnels et les moyens matériels nécessaires à la mise en œuvre des prestations.

Contrôler la réalisation des prestations, s'adapter au flux de fréquentation et développer l'activité commerciale.

RNCP4264BC02 — Gérer le personnel en restauration collective

LISTE DE COMPÉTENCES

Assurer la gestion administrative et opérationnelle du personnel.

Encadrer et accompagner le personnel de l'établissement.

RNCP4264BC03 — Gérer et contrôler le budget en restauration collective

LISTE DE COMPÉTENCES

Maîtriser le résultat brut d'exploitation de la structure.

Analyser les coûts d'exploitation et prévoir le budget de la structure.

Compétences transversales de l'emploi (le cas échéant)

Organiser et optimiser l'activité de la structure et l'activité des équipes dans le respect des critères de qualité de service.

Innover afin de faire évoluer l'activité de restauration collective.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

- restauration collective autogérée ;
- sociétés de restauration collective.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- gérant ;
- gérant-économiste ;
- gérant de restaurant ;
- gérant de cantine ;
- gestionnaire de restaurant ;
- gestionnaire de restauration municipale ;
- responsable du service restauration ;
- intendant ;
- économiste en restauration collective ;
- directeur de la restauration.

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Le permis d'exploitation peut être exigé en fonction de l'activité de la structure.

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.
Salaire médian (mensuel)	2 202 €
Familles professionnelles (FAP)	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)	7 800
Jugés difficiles à recruter	40 %
Emplois saisonniers	31 %
Familles professionnelles (FAP)	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, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

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

Le jury du titre est désigné par les Unités territoriales (UT) des DIRECCTE - Direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi. Il est composé de professionnels du secteur d'activité concerné par le titre. (Art. R 338-6 du Code de l'Éducation).

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 21/01/2021

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)
RNCP35193

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/4264/>

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	9
Montant total engagé	33 266 €
Coût moyen par dossier	3 696 €
Durée moyenne	711 h
Période	01/2020 – 09/2021
France Travail	45 %
France compétences	40 %
Reste à charge titulaire	9 %
Entreprise	7 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.