

Gestionnaire en arts culinaires et restauration

RNCP4801 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 5
Code(s) NSF	334
Code(s) ROME	G1601, G1402, G1602
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'échéance	14/01/2012

Certificateur(s)

Institut Paul Bocuse

<http://formationcontinue.institutpaulbocuse.com>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le gestionnaire en arts culinaires et restauration assure les responsabilités d'un chef de cuisine et/ou d'un directeur de la restauration dans une entreprise en France ou à l'étranger.

Il conçoit une carte de menus équilibrés, réalise et met en oeuvre les techniques culinaires en maîtrisant les moyens liés à l'organisation de la production et de la gestion des approvisionnements.

Il encadre et anime sa brigade de cuisine et/ou de restaurant.

Il maîtrise les coûts de fabrication dans le respect des objectifs de gestion et commerciaux de l'entreprise.

Grâce à son sens de l'analyse et à sa capacité d'anticipation, il participe à la stratégie globale de l'entreprise.

Il gère les situations critiques et propose les actions correctives.

Il contribue au développement de l'activité en intégrant les nouvelles technologies culinaires et en prenant en compte l'évolution des comportements de la clientèle.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

CAPACITÉS ATTESTÉES :

1/ Production culinaire : maîtrise des techniques professionnelles et de l'utilisation des différents équipements - utilisation adaptée des produits – application des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

2/ Organisation de la production : élaboration des cartes et menus – gestion des approvisionnements - planification du travail – contrôle qualitatif de la production – analyse des coûts de fabrication – application des principes d'ingénierie culinaire et d'ergonomie – mise en oeuvre de technologies innovantes

3/ Management opérationnel : gestion des aliments et des boissons – management des équipes – conception d'une offre de restauration – fidélisation et développement de la clientèle – analyse et régulation des facteurs de rentabilité

4/ Gestion

4.1/ Comptable et financière : enregistrement des opérations courantes – élaboration du budget prévisionnel – mise en place des tableaux de bord de suivi et de contrôle – repérage des principaux postes d'un bilan - élaboration d'un compte de résultat – mise en application du système USGAAP (US Generally Accepted Accounting Principals) et IFRS (International Financial Reporting System) – étude de faisabilité économique et financière d'un projet de restauration

4.2/ Administrative : gestion du personnel – traitement de l'information – planification des effectifs et du temps de travail

Connaissances transversales associées : pratique de la communication écrite et orale en français et en anglais – méthodologie de projet – connaissance de l'environnement socio-économique et culturel de la restauration

Les capacités, compétences et aptitudes attestées permettent au titulaire d'évoluer dans un environnement national et international : s'intégrer et diriger une équipe pluriculturelle et appliquer les outils de gestion professionnels utilisés en France et à l'étranger.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Toute entreprise d'hôtellerie et de restauration : restaurant traditionnel ou à thème, restaurant d'hôtel, de chaîne ou indépendant, restauration embarquée (croisière, compagnie aérienne)

Toute entreprise de l'alimentation : traiteur, pâtisserie,

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- Chef de cuisine - Executive chef (coordination de plusieurs cuisines)
- Directeur de la restauration
- Restaurateur

RÈGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

A compléter (Reprise)

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.
Facteurs principaux	Intensité d'embauche, Conditions de travail contraignantes, Non-attractivité salariale
Salaire médian (mensuel)	1 662 €
Familles professionnelles (FAP)	S1X20 — Aides de cuisine et employés polyvalents de la restauration · tension 3/5 (Modérée) S1X40 — Cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée) S1X80 — Chefs cuisiniers · 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)	164 833
Jugés difficiles à recruter	44 %
Emplois saisonniers	41 %
Familles professionnelles (FAP)	S1X20 — Aides de cuisine et employés polyvalents de la restauration S1X40 — Cuisiniers S1X80 — Chefs cuisiniers 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 initiale, Formation continue, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE

9 personnes dont six représentants externes de la profession Le président est un professionnel de l'hôtellerie-restauration

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

Idem

COMPOSITION DU JURY — VAE

- 3 professionnels de la restauration - 1 professionnel titulaire du titre
- 1 représentants de l'Institut

Le président est un professionnel de l'hôtellerie-restauration.

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 14/01/2012

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP13878

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

e-mail : info@institutpaulbocuse.com

<http://www.hotrec.org/>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/4801/>