

Chef d'équipe en restauration

RNCP5402 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 5
Code(s) NSF	334t
Code(s) ROME	G1601, G1602, G1404
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'échéance	21/04/2012

Certificateur(s)

Ministère de la défense - Ecole des fourriers de Querqueville (EFQ)

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le champ d'intervention du chef d'équipe en restauration couvre cinq domaines d'activités : - la production culinaire ;

- la distribution et le service ;
- la comptabilité financière des vivres ;
- l'organisation du travail, la formation et l'encadrement de proximité (chef d'équipe de travail) ;
- la gestion des risques liés à la maîtrise des risques alimentaires et aux accidents au travail du personnel

COMPÉTENCES ATTESTÉES

il doit être capable de : -approvisionner en vivres les groupements d'alimentation de l'unité ;

- gérer les stocks de vivres de l'unité ;
- coordonner la production de préparations culinaires ;
- élaborer les menus ;
- organiser la distribution en restauration ;
- conduire une prestation de service ;
- calculer les ressources financières en alimentation de l'unité ;
- réaliser la comptabilité journalière et mensuelle des « vivres » ;
- assurer la gestion de l'information et de la documentation ;
- encadrer une équipe de travail ;
- assurer et contrôler la formation pratique du personnel ;
- assurer le suivi technique et comptable du matériel ;
- participer à la maîtrise des risques alimentaires ;
- prévenir les risques d'accidents au travail du personnel

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le chef d'équipe en restauration a vocation à exercer ses fonctions comme militaire de carrière, sous-officier dans la marine nationale. Il est un cadre polyvalent apte à remplir les fonctions d'adjoint au chef de secteur « restauration » ou d'adjoint au chef de service. Le chef d'équipe en restauration est responsable d'activité dans un ou plusieurs domaines clefs de la fonction « restauration » : chef de cuisine, gestionnaire de collectivité ou gérant d'un mess (maître d'hôtel). Il veille tout particulièrement au respect, à chaque étape de son activité, de la démarche HACCP

(analyse critique des risques alimentaires) tout en valorisant la dimension relationnelle avec la clientèle ou les autorités lors de prestations événementielles. Il exerce son activité dans un contexte diversifié : unités à terre ou embarqué, résidence d'autorité...).

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

L'obtention du statut militaire, sous réserve des conditions de recrutement en vigueur, est exigée par le ministère de la défense pour exercer cet emploi au sein de la Marine Nationale A l'issue de leur contrat dans la marine, les titulaires de cette certification exercent généralement leur métier en qualité de chef de fabrication (cuisine), de maître d'hôtel, d'économe de collectivité ou encore comme chef de secteur de restauration collective

RÉGLEMENTATIONS 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)	1 664 €
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) 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)	163 711
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 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, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

- directeur de l'enseignement directeur des cours
- pilote des cours
- instructeur principal
- capitaine de compagnie
- médecin en chef et médecin chef du centre médicale(voix consultative)

COMPOSITION DU JURY — VAE

Cinq personnes dont 40% extérieures à l'organisme

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 21/04/2012

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

e-mail : sicm@recrutement.marin.defense.gouv.fr N°AZUR : 0 810 501 501

<http://www.marinerecrute.gouv.fr>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/5402/>