

Hôtellerie et restauration spécialité Management des unités de restauration

RNCP5456 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 6
Sigle	Licence Professionnelle — Licence professionnelle
Code(s) NSF	334
Code(s) ROME	G1402
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit

Certificateur(s)

Ministère chargé de l'enseignement supérieur

Université Pierre Mendès France Grenoble II (UPMF)

<http://www.upmf-grenoble.fr>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Ce professionnel est un cadre des métiers de la restauration commerciale.

Il a des compétences de responsable adjoint par l'appropriation des techniques financières, de management et il a une réelle qualification dans la conduite de projets, le management d'équipe et la direction d'unités de restauration.

En collaboration avec le responsable de restaurant, il dynamise les ventes, encadre l'équipe de vendeur/préparateur(s) dans le respect des principes : accueil, sourire, service client, normes produits...

Il est autonome et apte à la prise d'initiative et de décision.

Il est capable d'innover dans l'organisation et la gestion des services, la mise en place de nouvelles formes d'organisation, la force de proposition.

Il maîtrise le processus de conduite de projets : démarchage et réception des clients potentiels, études de satisfaction, étude des ventes, recherche et analyse de données, mise en place de nouveaux espaces de vente (prestations traiteur, séminaires, congrès et partenariats commerciaux avec des comités d'entreprise...).

Il a des compétences en gestion de ressources humaines et plus particulièrement l'animation, l'encadrement et le management d'équipes d'employés dans une démarche de qualité tournée vers les clients et dans le respect des normes propres au groupe.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Ce professionnel exerce son activité dans le secteur de la restauration commerciale, collective et traditionnelle.

Il peut prétendre à un emploi de :

- Cadre de la restauration
- Adjoint du directeur d'une unité de restauration
- Assistant manager
- Responsable commercial

- Responsable de développement
- Responsable emploi-formation
- Directeur d'unité de restauration commerciale
- Directeur commercial ou marketing

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

.

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)	Modérée (3/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 3 à 4 sur 5.
Salaire médian (mensuel)	2 263 €
Familles professionnelles (FAP)	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)	8 922
Jugés difficiles à recruter	35 %
Emplois saisonniers	33 %
Familles professionnelles (FAP)	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, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE

Personnes ayant contribué aux enseignements (loi n° 84-52 du 26/01/1984 modifiée sur l'enseignement supérieur)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, CANDIDATURE INDIVIDUELLE

idem

COMPOSITION DU JURY — VAE

Enseignants-chercheurs et professionnels

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<http://www.upmf-grenoble.fr>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/5456/>