

CQP Chef gérant

RNCP6040 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Sans niveau – le positionnement dans le cadre de national des certifications professionnelles est non déterminé
Code(s) NSF	334
Code(s) ROME	G1601, G1404
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Convention collective	3225 — Personnel des entreprises de restauration de collectivités
Date d'échéance	06/07/2011

Certificateur(s)

Commission paritaire nationale de l'emploi de l'industrie hôtelière (CPNE/IH) - Association pour le développement de l'emploi et de la formation dans l'industrie hôtelière (ADEFIH)

<http://www.adefi.h.org>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le chef gérant exerce dans des entreprises de la restauration de collectivité. Le chef gérant est responsable d'une petite unité de 3 ou 4 personnes ou plus. Le chef gérant est avant toutes choses un cuisinier. Il travaille sous la responsabilité d'un chef de secteur.

Le chef gérant définit, contrôle et rend compte de la gestion des activités, anime et dirige une équipe. Ses activités se répartissent en 4 domaines :

- la production et la distribution culinaire
- l'animation d'une équipe
- les relations commerciales
- la gestion courante de l'unité

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Les capacités attestées par le CQP chef gérant sont les suivantes

Maîtriser la production et la distribution culinaire :

- assurer la fabrication des plats
- élaborer les fiches techniques
- vérifier la qualité des produits
- respecter, contrôler, expliquer et faire respecter les normes haccp
- assurer le bon fonctionnement de la distribution de la prestation

Animer une équipe :

- accueillir, animer, transmettre son savoir-faire
- résoudre les conflits
- organiser le travail de l'équipe
- participer au recrutement du personnel
- planifier et gérer les effectifs par rapport à l'activité

Garantir la qualité des relations avec le client et les convives

- être à l'écoute du client

- prévenir et résoudre les situations conflictuelles
- veiller à la satisfaction des convives
- assurer la présentation de l'offre alimentaire
- garantir la qualité de la prestation

Assurer la gestion courante de l'unité :

- participer à la conception et à l'élaboration du budget
- réaliser l'inventaire et gérer les approvisionnements
- établir les factures et gérer les encaissements
- établir les devis et appliquer le contrat commercial

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

L'activité s'exerce dans les entreprises de la restauration de collectivité dans le cadre d'un contrat de prestation de service passé avec un client (hôpital, école...) dans les filières suivantes : - santé

- entreprises
- scolaires

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Chef gérant

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)	Très élevée (5/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 4 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Intensité d'embauche, Conditions de travail contraignantes, Non-attractivité salariale
Salaire médian (mensuel)	1 852 €
Diplôme le plus fréquent	CAP, BEP ou équivalent en transformations (33 % des actifs en emploi)
Familles professionnelles (FAP)	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)	66 635
Jugés difficiles à recruter	57 %
Emplois saisonniers	44 %
Familles professionnelles (FAP)	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, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

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

Professionnels de la Branche d'activité mandatés par une organisation professionnelle ou un syndicat de salarié

Minimum 4 personnes (jury paritaire)

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 06/07/2011

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP13610

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

info@adefih.org

<http://www.adefih.org>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/6040/>