

Manager de restaurant

RNCP9859 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 6
Code(s) NSF	334p
Code(s) ROME	G1402, G1401
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'échéance	23/08/2020

Certificateur(s)

CHAMBRE DE COMMERCE ET D INDUSTRIE DE REGION PARIS ILE DE FRANCE - SERVICES CENTRAUX DG

· SIRET : 13001727000013

<http://www.cci-paris-idf.fr/>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Véritable gestionnaire d'un centre de profit, le manager de restaurant dirige son établissement ou son service sur les plans de l'administration, de la gestion économique et commerciale et de la technique. Il est garant de l'image de marque du restaurant, du développement de ses ventes et de la qualité du service rendu.

Les activités principales du manager de restaurant s'articulent autour de quatre domaines d'activité :

1/ Préparer et superviser le service

Le manager de restaurant contrôle les activités en cours, anime l'équipe de service lors des briefings et débriefings. Il doit également veiller au respect de la législation et à la sécurité des biens et des personnes (clients et personnel) dont il a la charge.

2/ Manager l'équipe

Le manager de restaurant assure la gestion de l'équipe de service dont il a la charge (recrutement, organisation et évaluation du travail, élaboration des fiches de poste, intégration des nouveaux collaborateurs) en veillant à maintenir une bonne ambiance de travail.

3/ Gérer un centre de profit

Le Manager de restaurant a pour mission d'élaborer ou faire évoluer la stratégie commerciale et veiller à l'amélioration de la carte du restaurant en cohérence avec l'évolution du marché, le positionnement de l'établissement et dans un cadre budgétaire défini. Il assure la gestion de l'activité au quotidien et élabore ou participe à l'élaboration des documents prévisionnels.

4/ Assurer une veille

Le manager de restaurant doit maintenir son niveau d'information sur les évolutions des nouvelles tendances de restauration et de la réglementation (droit, produits alimentaires, terrasses, assurance), à partir des éléments communiqués par la maison mère ou au travers de lectures et de recherches personnelles.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Les capacités attestées :

Préparer, coordonner et contrôler le bon déroulement du service en salle

Organiser la préparation et le déroulement du service

Superviser et contrôler les activités du personnel de salle avant, pendant et après le service

Coordonner l'activité de l'ensemble des équipes (barman, cuisine, serveurs,...)

Elaborer et/ou contrôler l'application des procédures de fonctionnement, normes et règles d'hygiène et de sécurité en

vigueur

Susciter la vente et garantir la satisfaction du client

Elaborer ou faire évoluer la stratégie commerciale et marketing

Construire un argumentaire commercial de l'offre solide et liquide

Valoriser et promouvoir les produits

Accueillir et prendre en charge les clients

Mettre en place des outils de mesure de la satisfaction des clients, proposer des actions correctives

Gérer et animer une équipe

Recruter du personnel

Assurer l'accueil du personnel

Former et développer les compétences du personnel

Evaluer les collaborateurs

Garantir la pérennité financière de l'établissement

Mettre en place des outils permettant d'optimiser la gestion au quotidien

Analyser les différents indicateurs d'activité, proposer des actions correctives

Gérer les stocks et les approvisionnements de matières premières

Gérer les achats et la maintenance du matériel

Blocs de compétences

RNCP9859BC01 — Bloc D : « Compétences de gestion »

LISTE DE COMPÉTENCES

Garantir la pérennité financière de l'établissement

Compétences évaluées :

- en contrôle continu, sous forme d'études de cas communes, et
- Rédaction d'un business plan

RNCP9859BC02 — Bloc B : « Compétences commerciales »

LISTE DE COMPÉTENCES

Susciter la vente et garantir la satisfaction du client

Compétences évaluées en situation réelle dans le cadre du restaurant d'application et en contrôle continu

RNCP9859BC03 — Bloc A : « Compétences organisationnelles »

LISTE DE COMPÉTENCES

Préparer et superviser le service

Compétences évaluées en situation réelle dans le cadre du restaurant d'application et en contrôle continu

RNCP9859BC04 — Bloc C : « Compétences managériales »

LISTE DE COMPÉTENCES

Gérer et animer une équipe

Compétences co-évaluées :

- avec l'entreprise d'accueil
- En situation réelle reconstituées au sein du restaurant d'application

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Hôtellerie/Gastronomie/Tourisme

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Directeur de Restaurant/F&B Manager

Manager de Restaurant

Assistant Manager

Maître d'hôtel

Chef de Rang

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, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE, CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE

Deux professionnels en exercice (moitié employeur/moitié salarié). Le Directeur de l'Ecole ou son représentant. Un représentant de la CCI

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	23/08/2020
--	------------

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP36267

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

www.ferrandi-paris.fr

vpautrot@ferrandi-paris.fr

cfranceschini@ferrandi-paris.fr

Ecole FERRANDI Paris

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/9859/>