

Coordonner une équipe d'employés de restauration au sein d'un établissement de restauration collective

RS7334 · RS · Publiée

L'essentiel

Code(s) NSF	334t
Formacode(s)	42708, 42729, 42746, 32154
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	27/10/2025
Date d'échéance	27/10/2028

Certificateur(s)

CERTIFICATIONS ET SERVICES - TOURISME HOTELLERIE RESTAURATION LOISIRS (CERTIDEV) · SIRET : 81531318400013**CPNEFP de la restauration collective**

Partenaires habilités

5 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 5 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
ACADEMIE FORMATION GROUPE COMPASS	80982162200036	Former et organiser l'évaluation
AFC GROUPE	52344837100055	Former et organiser l'évaluation
AGENCE NATIONALE POUR LA FORMATION PROFESSIONNELLE DES ADULTES	82422814200025	Former et organiser l'évaluation
AGENCE NATIONALE POUR LA FORMATION PROFESSIONNELLE DES ADULTES	82422814200108	Former et organiser l'évaluation
JMB FORMATION	80464190000019	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Cette certification s'adresse aux employés de restauration de la branche de la restauration collective, justifiant d'au moins six mois d'expérience et souhaitant, en complément de leurs missions de production et de service, acquérir des compétences complémentaires relatives à la coordination d'une équipe.

Elle vise à structurer et valoriser des compétences essentielles à l'organisation du travail de l'équipe au quotidien, à la transmission des bonnes pratiques, à l'application des normes sanitaires et réglementaires et à la gestion des situations conflictuelles. Elle répond aux besoins opérationnels des établissements en valorisant un rôle de coordination de proximité, essentiel à la fluidité du service et au bon fonctionnement des équipes, notamment en l'absence d'un responsable direct ou face à des aléas du quotidien.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

C1. Répartir, attribuer les tâches et les postes de travail selon les activités (plonge, préparation en cuisine, service en salle, etc.) et les consignes de la hiérarchie tout en tenant compte des profils de l'équipe (situations de handicap,

illettrisme, etc.) et des étapes de production afin d'assurer la prestation de l'établissement.

C2. Réajuster le planning de rotation du jour en concertation avec la hiérarchie dans le respect de la réglementation en vigueur et tout en tenant compte des imprévus (absence, flux d'activités, etc.) et des compétences des membres de l'équipe afin d'assurer une continuité du service.

C3. Organiser l'activité du jour en transmettant les informations et les consignes clés via l'adoption d'une posture fédératrice et une communication limpide, afin de garantir une compréhension précise des tâches et encourager/favoriser un dynamisme collectif.

C4. Traiter les imprévus tout au long du service en se coordonnant avec l'ensemble des équipes (plonge, cuisine, service, caisse, etc.) afin d'apporter des réponses aux anomalies et/ou aux besoins identifiés en matière de production et de service et ainsi faciliter le déroulement du service.

C5. Contrôler la bonne application des réglementations et des procédures en vigueur (hygiène, sécurité, environnement, etc.) tout au long de la tenue de poste, en s'appuyant sur des critères et outils de conformité de l'établissement afin de respecter des exigences légales (protocole d'entretien, fiches techniques, prélèvements, etc.) et assurer la sécurité des équipes et des convives.

C6. Transmettre les bonnes pratiques aux membres de l'équipe, en expliquant et en réalisant les démonstrations des techniques professionnelles, tout en rappelant les procédures réglementaires, afin de renforcer les techniques métier des collaborateurs et leur implication

C7. Régler les situations de tension entre les membres de l'équipe en intervenant de manière adaptée ou en informant si nécessaire le responsable hiérarchique afin de conserver un climat de travail agréable et une continuité de service

Secteur d'activité et type d'emploi

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Néant

Voies d'accès

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

La formation est accessible aux professionnels justifiant d'au moins 6 mois d'expérience en tant qu'employé de restauration.

PRÉREQUIS À LA VALIDATION

Néant

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

Le jury de certification est paritaire et comprend au minimum : 2 représentants du collège employeur de la Commission paritaire nationale de l'Emploi et de la Formation professionnelle ; 2 représentants du collège salarié de la Commission paritaire nationale de l'Emploi et de la Formation professionnelle.

Base légale

Date de décision	27/10/2025
Durée de l'enregistrement	3 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	27/10/2028
Date de dernière délivrance possible	26/04/2029

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2023	16	—	—	—
2022	19	—	—	—

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP31318

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)

RNCP31318

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<https://www.certidev.com/>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rs/7334/>