

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 19791**

Intitulé

Licence Professionnelle : Licence Professionnelle Domaine : INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE, ALIMENTATION, spécialité : Production, Qualité et Management en restauration commerciale et collective

Nouvel intitulé : Mention Organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Université Paris-Sud - Paris 11 Modalités d'élaboration de références : CNESER	Président de l'université Paris-Sud, Recteur de l'académie de Versailles

Niveau et/ou domaine d'activité

II (Nomenclature de 1967)

6 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

L'objectif de la formation est de former des professionnels pouvant accéder à des postes d'agent de maîtrise dans diverses fonctions du secteur de la restauration collective (secteurs public et privé) ou commerciale en tant que : assistant gérant d'unité, gérant d'unité, directeur de cuisine, responsable de centre de profits, assistant à la direction restauration, chargé de clientèle, assistant qualité. Ils accèdent également à des postes de prestataires de service (conseil qualité).

Un assistant gérant d'unité, gérant d'unité, directeur de cuisine, responsable de centre de profits, ou assistant à la direction restauration est un professionnel dont les activités consistent à mettre en œuvre, encadrer et gérer l'activité d'un établissement de restauration, à savoir la réalisation d'une prestation alimentaire et sa distribution en respect avec la réglementation en vigueur et éventuellement le cahier des charges de son/ses client(s).

Ce professionnel exerce les activités suivantes:

- Gère les approvisionnements et les stocks de denrées alimentaires
- Anime et gère des équipes de travail composées de cuisiniers et d'autres personnels
- Veille au respect de la qualité des plats préparés (hygiénique, organoleptique, nutritionnelle) et de la prestation dans son ensemble
- Veille au respect du cahier des charges de son client
- Optimise au quotidien les ressources économiques, techniques, technologiques et humaines dont il dispose.
- Négocie avec les fournisseurs
- Communique avec ses clients (consommateurs directs et clients)

Un chargé de clientèle s'occupera plus spécifiquement des demandes d'un ou plusieurs clients de l'entreprise (par exemple : municipalité)

Le responsable qualité est le garant de la mise en place, du fonctionnement et de l'évolution du système de gestion de la qualité au sein de son établissement de restauration ou sur plusieurs établissements. L'assistant qualité assiste au quotidien le responsable qualité. Ces fonctions peuvent être exercées par un prestataire extérieur à l'établissement.

Une des préoccupations majeures en restauration est la maîtrise de la qualité hygiénique des aliments. Cependant, d'autres qualités comme par exemple la qualité de services ou la sécurité des personnes peuvent être gérées par le responsable qualité.

Le responsable/assistant qualité exerce différentes activités nécessaires au maintien de la qualité :

- participe à la gestion et à l'évolution du système de documentation de la qualité (rédaction de procédures de travail, des documents de traçabilité, de fiches de sécurité etc....)
- gère la mise en place et le fonctionnement quotidien du système qualité
- S'assure du respect des bonnes pratiques de travail tout au long de la chaîne de fabrication et de distribution (visite quotidienne du/des cuisines, réalisation d'audit interne)
- Gère les dysfonctionnements et propose des solutions d'amélioration
- Interagit avec les différents services concernés, internes et externes à l'entreprise (services vétérinaires, laboratoires de contrôle)
- Organise, anime et participe à des réunions de travail avec les différentes catégories de personnel
- Forme le personnel
- Répond et analyse les réclamations clients
- Met en place des certifications

Il s'agit de former des spécialistes capables de :

- Avoir une bonne connaissance du fonctionnement global d'une entreprise de restauration (gestion financière, gestion du personnel, gestion des stocks, démarche marketing, organisation de la production, la distribution et la commercialisation).
- Gérer une équipe
- Connaître et appliquer la réglementation relative à la restauration (sécurité alimentaire, installation d'une unité de production....)
- Proposer une prestation alimentaire qui répond aux besoins nutritionnels de différentes catégories de population
- Maîtriser le système qualité et ses outils et être capable de mettre en place une démarche qualité au sein d'un établissement de restauration

- Maîtriser les outils informatiques et l'anglais indispensables pour être opérationnel dans le milieu professionnel

Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

Restauration sociale, commerciale, prestataires de services

Assistant gérant, gérant, assistant ou responsable qualité, formateur hygiène

Codes des fiches ROME les plus proches :

G1404 : Management d'établissement de restauration collective

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

"conditions d'admission :

Formations conduisant à la capitalisation de 120 ECTS : niveau L2 scientifique du LMD, BTS Hôtellerie-Restauration, BTS ou DUT Diététique, DUT ou BTS agro-alimentaire, autres BTS scientifique, DUT Techniques de commercialisation orientation agroalimentaire ou BTS Economie sociale familiale."

- Unité d'enseignement Sciences appliquées 1

Microbiologie alimentaire

Hygiène et sécurité alimentaire

Statistiques

- Unité d'enseignement Sciences appliquées 2

Physico-chimie et Biochimie appliquées aux aliments

Toxicologie alimentaire

Nutrition – Diététique

- Unité d'enseignement Méthodologie et techniques professionnelles 1

Concepts de production

Communication en restauration

Production et commercialisation – Informatique professionnelle

- Unité d'enseignement Méthodologie et techniques professionnelles 2

Ingénierie - Equipement

Démarche Qualité

- Unité d'enseignement Organisation commerciale et comptable de l'entreprise

Comptabilité – Gestion

Mercatique opérationnelle

Fonctionnement de l'entreprise

- Unité d'enseignement Culture générale

Ingénierie éducative – Communication

Anglais

- Unité d'enseignement Projet tutoré

- Unité d'enseignement Formation en entreprise par apprentissage : 31 semaines

Validité des composantes acquises : 10 an(s)

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION OUINON		COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	
En contrat d'apprentissage	X	OUI. Le jury est composé d'enseignants de l'équipe pédagogique et de professionnels.
Après un parcours de formation continue	X	OUI. Le jury est composé d'enseignants de l'équipe pédagogique et de professionnels.
En contrat de professionnalisation	X	OUI. Le jury est composé d'enseignants de l'équipe pédagogique et de professionnels.
Par candidature individuelle	X	NON
Par expérience dispositif VAE prévu en 2005	X	OUI. Le jury de validation des acquis est composé à parité de professionnels des divers secteurs de la restauration collective et d'enseignants.

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X
Accessible en Polynésie Française		X

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS	ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX
Certifications reconnues en équivalence : En amont de la formation, les formations conduisant à la capitalisation de 120 crédits ECTS : niveau L2 scientifique du LMD, BTS Hôtellerie-Restauration, BTS ou DUT Diététique, DUT ou BTS agro-alimentaire, autres BTS scientifique.	La formation s'inscrit dans l'espace européen de l'enseignement supérieur

Base légale

Référence du décret général :

Arrêté Licences professionnelles du 17 novembre 1999

Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Ouverture de la formation en septembre 2005. N° Habilitation20051025

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

Autres sources d'information :

www.u-psud.fr

[Université Paris Sud](#)

Lieu(x) de certification :

Université Paris-Sud - Paris 11 : Île-de-France - Essonne (91) [Orsay]

Université Paris sud 11, UFR des sciences d'Orsay (15, rue Georges Clemenceau 91405 Orsay Cedex)

Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :

Université Paris sud 11, UFR des sciences d'Orsay (15, rue Georges Clemenceau 91405 Orsay Cedex) et Lycée René Auffray (23 rue Fernand Pelloutier 92110 Clichy)

Historique de la certification :

Licence IUP BioTechnologies et Bio-Industrie spécialité Techniques de Production en restauration, UFR de Pharmacie de Châtenay-malabry, Université Paris Sud 11

Licence professionnelle Production, qualité et management en restauration collective, UFR de Pharmacie de Châtenay-malabry, Université Paris Sud 11

Certification suivante : Mention Organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration