

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 20634**

### Intitulé

*L'accès à la certification n'est plus possible (La certification existe désormais sous une autre forme (voir cadre "pour plus d'information"))*

Licence Professionnelle : Licence Professionnelle Hôtellerie et tourisme spécialité « Management de la restauration collective et commerciale »

### AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION

Université du Maine - Le Mans

### QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION

Président de l'université du Maine, Recteur d'académie

### Niveau et/ou domaine d'activité

**II (Nomenclature de 1967)**

**6 (Nomenclature Europe)**

**Convention(s) :**

**Code(s) NSF :**

334 Accueil, hôtellerie, tourisme

**Formacode(s) :**

### Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Les activités professionnelles visées portent sur la gestion d'unités de restauration et le Management de petites équipes de restauration. Ces activités se comprennent dans les contextes de la restauration collective et la restauration commerciale.

- Connaître les principales techniques et produits culinaires utilisés au sein des entreprises du secteur, ainsi que les règles de diététique et de nutrition adaptées aux diverses clientèles
- Organiser la production et contrôler la qualité des produits et des prestations fournies,
- Maîtriser la diversité des contraintes juridiques et environnementales à prendre en compte dans le secteur de la restauration collective à caractère social, et commerciale (responsabilités, hygiène et sécurité alimentaire, traçabilité des produits et des prestations, contraintes liées à l'utilisation des matériels et des locaux, ...)
- Utiliser un mode de communication adapté aux interlocuteurs : membres du personnel ; clients en tenant compte des spécificités de ces derniers (enfants, patients, clientèles d'entreprise, internationales, collectivités locales,...)
- Commercialiser ses produits en proposant et en adaptant son offre de restauration à la diversité des clientèles accueillies (scolaire, hospitalière, d'entreprise, ...).
- Maîtriser les techniques de management du personnel : Encadrer, animer et motiver ; contrôler et évaluer, gérer les plannings
- Gérer les approvisionnements en passant les commandes et en contrôlant la réception des marchandises et les stocks
- Maîtriser les comptes d'exploitation (en particulier ses coûts de production, la productivité du personnel et ses marges) et la trésorerie de l'établissement
- Participer à l'élaboration des budgets en lien avec les chefs de secteur et les contrôleurs de gestion

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

Dans le secteur de la restauration hospitalière, au sein des groupes de la restauration collective, dans les groupes de restauration commerciale

Au sein des groupes de la restauration collective :

- Manager d'unités de restauration : adjoint et gérant d'établissements ;
- Chef de secteur, conseiller technique d'exploitation, commercial ;
- Contrôleur de gestion ;
- Directeur opérationnel
- Assistant manager
- Consultant en hygiène
- Responsable des achats, économiste

Dans le secteur de la restauration hospitalière :

- Responsable Technicien supérieur hospitalier en production
- Responsable Technicien supérieur hospitalier en qualité
- Responsable Technicien supérieur hospitalier en logistique
- Adjoint responsable restauration

Dans les groupes de restauration commerciale :

- Adjoint opérations restaurant;
- Assistant de direction en restauration ;
- Assistant manager ;
- Gérant d'une unité de restauration
- Responsable des achats

### 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 :**

- UE01** : Outils linguistiques / 4 ECTS
- UE02** : Accueil client/ 4 ECTS
- UE03** : droit/ 4 ECTS
- UE04** : Mercatique et stratégie/ 4 ECTS
- UE05** : Hygiène alimentaire/ 4 ECTS
- UE06** : Connaissance du milieu professionnel/ 4 ECTS
- UE07** : Qualité et environnement/ 3 ECTS
- UE08** : Outils et techniques culinaires/ 3 ECTS
- UE09** : Gestion des compétences et des équipes/ 4 ECTS
- UE10** : Gestion comptable/ 4 ECTS
- UE11** : Ingénierie des flux/ 4 ECTS
- UE12** : Projet tutoré/ 6 ECTS
- UE13** : Mémoire de Stage/ 12 ECTS

Les modalités de contrôle s'intègrent dans le contrôle des connaissances commun aux licences délivrées par la faculté de droit, économie-gestion du Mans. Ainsi chaque UE fait l'objet d'une évaluation avec deux sessions de passage (hormis la soutenance de stage évaluée une seule fois).

**Validité des composantes acquises : non prévue**

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUI/NON		COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X		Personnes ayant contribué aux enseignements (enseignants et professionnels) (loi 84-52 du 26/01/1984 modifiée sur l'enseignement supérieur)
En contrat d'apprentissage		X	
Après un parcours de formation continue	X		Personnes ayant contribué aux enseignements (enseignants et professionnels) (loi 84-52 du 26/01/1984 modifiée sur l'enseignement supérieur)
En contrat de professionnalisation	X		Personnes ayant contribué aux enseignements (enseignants et professionnels) (loi 84-52 du 26/01/1984 modifiée sur l'enseignement supérieur)
Par candidature individuelle	X		possible pour partie du diplôme par VES ou VAP
Par expérience dispositif VAE	X		Enseignants et professionnels (Décret n° 2002-590 24/04/2002) - VAE

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

**LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS****ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX****Base légale****Référence du décret général :****Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :**

arrêté du 17 novembre 1999 publié au J.O. du 24/11/99

l'arrêté a été établi par le ministère le 11 juillet 2008

Numéro habilitation : 20080067

**Référence du décret et/ou arrêté VAE :****Références autres :****Pour plus d'informations****Statistiques :**

[http://www.univ-lemans.fr/fr/formation/orientation\\_et\\_insertion\\_professionnelle/le-devenir-des-diplomes-de-lp-et-master.html](http://www.univ-lemans.fr/fr/formation/orientation_et_insertion_professionnelle/le-devenir-des-diplomes-de-lp-et-master.html)

**Autres sources d'information :**

<http://www.univ-lemans.fr/>

**Lieu(x) de certification :**

Université du Maine - Le Mans : Pays de la Loire - Sarthe ( 72) [Le Mans]

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

**Historique de la certification :**