

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 4264**

### Intitulé

TP : Titre professionnel Gérant(e) en restauration collective

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Ministère chargé de l'Emploi (DELEGATION GENERALE A L'EMPLOI ET A LA FORMATION PROFESSIONNELLE (DGEFP)) Modalités d'élaboration de références : CPC Tourisme, loisirs, hôtellerie, restauration	Directeur de l'unité territoriale de la DIRECCTE (direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi)

### Niveau et/ou domaine d'activité

**III (Nomenclature de 1969)**

**5 (Nomenclature Europe)**

**Convention(s) :**

**Code(s) NSF :**

334p Gestion touristique et hôtelière

**Formacode(s) :**

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

Le gérant (la gérante) en restauration collective est responsable d'une structure de restauration collective. Dans le respect de la réglementation, il (elle) prévoit la mise en œuvre des prestations, contrôle leur réalisation, gère le budget et encadre le personnel de la structure dont il a la responsabilité. Il (elle) est à l'écoute du client afin de le satisfaire et pour développer les prestations, en respectant les objectifs de l'entreprise.

Le gérant (la gérante) en restauration collective exerce une veille réglementaire permanente et adapte sa gestion aux évolutions constatées ou à venir.

Il (elle) conçoit des plans alimentaires dans le respect de la réglementation nutrition, délègue l'élaboration du plan des menus aux responsables de la cuisine, contrôle sa conformité et définit les personnels et les matériels nécessaires à sa réalisation. Il contrôle l'atteinte des objectifs et met en œuvre une démarche de développement commercial afin de satisfaire les exigences du client et du consommateur. A partir des éléments de gestion, il (elle) gère les encaissements, ventile les factures, contrôle les stocks et les coûts des matières premières. Il (elle) calcule la TVA, établit la facturation et le compte de résultat de gestion. Il (elle) analyse quotidiennement les coûts et le chiffre d'affaires, ajuste les prévisions, rectifie le budget et élabore le budget prévisionnel.

Le gérant (la gérante) en restauration collective assure des tâches de gestion administrative du personnel. Il (elle) effectue les pointages en vue de l'élaboration des paies et gère le planning annuel de la structure. En collaboration avec le service des ressources humaines, il (elle) participe au recrutement, conduit les entretiens obligatoires et occasionnels avec les salariés, les accompagne dans leur évolution de carrière, et établit le plan de formation du personnel. Le gérant (la gérante) en restauration collective prévient les conflits et intervient dans leur gestion dans le respect des limites de sa délégation.

Il (elle) exerce son activité sous la responsabilité de sa hiérarchie. Il (elle) est autonome dans le cadre de sa délégation. Il (elle) rend compte de la gestion de l'activité à ses hiérarchiques et aux clients. Il peut représenter la structure auprès des fournisseurs et des clients lors de négociations et auprès des consommateurs.

L'emploi s'exerce dans des établissements de restauration collective publics ou privés à caractère social appartenant aux différents segments du marché (entreprise, scolaire, santé, loisirs...) ayant un mode d'organisation de type traditionnel ou industriel. Il peut s'exercer au sein d'établissements autogérés ou de sociétés de restauration collective.

Le gérant (la gérante) en restauration collective est en relation avec sa hiérarchie et les équipes dont il a la responsabilité, avec les fournisseurs, les clients, les prospects, les consommateurs et des représentants des pouvoirs publics.

L'emploi s'exerce de façon sédentaire en interne, les déplacements à l'extérieur sont limités mais peuvent avoir lieu dans le cadre d'une démarche commerciale ou lors de la supervision de restaurants satellites. Le travail s'effectue principalement dans un bureau, mais également au contact des équipes et des clients. Le gérant (la gérante) en restauration collective attache une importance particulière à la qualité des prestations et au bien-être de la clientèle. Il (elle) utilise fréquemment un poste informatique et des logiciels spécifiques à la gestion en restauration collective.

1. Prévoir la mise en œuvre des prestations en restauration collective et contrôler leur réalisation

Maitriser l'hygiène et la sécurité alimentaire.

Contrôler le plan de menus.

Prévoir les personnels et les moyens matériels nécessaires à la mise en œuvre des prestations.

Contrôler la réalisation des prestations, s'adapter au flux de fréquentation et développer l'activité commerciale.

2. Gérer le personnel en restauration collective

Assurer la gestion administrative et opérationnelle du personnel.

Encadrer et accompagner le personnel de l'établissement.

3. Gérer et contrôler le budget en restauration collective

Maîtriser le résultat brut d'exploitation de la structure.

Analyser les couts d'exploitation et prévoir le budget de la structure.

Compétences transversales de l'emploi (le cas échéant)

Organiser et optimiser l'activité de la structure et l'activité des équipes dans le respect des critères de qualité de service.

Innover afin de faire évoluer l'activité de restauration collective.

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

- restauration collective autogérée ;
- sociétés de restauration collective.

- gérant ;
- gérant-économe ;
- gérant de restaurant ;
- gérant de cantine ;
- gestionnaire de restaurant ;
- gestionnaire de restauration municipale ;
- responsable du service restauration ;
- intendant ;
- économiste en restauration collective ;
- directeur de la restauration.

### Codes des fiches ROME les plus proches :

G1404 : Management d'établissement de restauration collective

### Réglementation d'activités :

Le permis d'exploitation peut être exigé en fonction de l'activité de la structure.

### Modalités d'accès à cette certification

#### Descriptif des composants de la certification :

Le titre professionnel est composé de trois certificats de compétences professionnelles (CCP) qui correspondent aux activités précédemment énumérées.

Le titre professionnel peut être complété par l'(les) unité(s) de spécialisation correspondante(s) au(x) certificat(s) complémentaire(s) de spécialisation (CCS) précédemment mentionnés(s).

Le titre professionnel est accessible par capitalisation de certificats de compétences professionnelles (CCP) ou suite à un parcours de formation et conformément aux dispositions prévues dans l'arrêté du 9 mars 2006 relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi.

### Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 4264 - Prévoir la mise en œuvre des prestations en restauration collective et contrôler leur réalisation	Maitriser l'hygiène et la sécurité alimentaire. Contrôler le plan de menus. Prévoir les personnels et les moyens matériels nécessaires à la mise en œuvre des prestations. Contrôler la réalisation des prestations, s'adapter au flux de fréquentation et développer l'activité commerciale.
Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 4264 - Gérer le personnel en restauration collective	Assurer la gestion administrative et opérationnelle du personnel. Encadrer et accompagner le personnel de l'établissement.
Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 4264 - Gérer et contrôler le budget en restauration collective	Maîtriser le résultat brut d'exploitation de la structure. Analyser les couts d'exploitation et prévoir le budget de la structure.  Compétences transversales de l'emploi (le cas échéant)  Organiser et optimiser l'activité de la structure et l'activité des équipes dans le respect des critères de qualité de service. Innover afin de faire évoluer l'activité de restauration collective.

Validité des composants acquises : 5 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		Le jury du titre est désigné par les Unités territoriales (UT) des DIRECCTE - Direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi. Il est composé de professionnels du secteur d'activité concerné par le titre. (Art. R 338-6 du Code de l'Education).
Après un parcours de formation continue	X		Le jury du titre est désigné par les Unités territoriales (UT) des DIRECCTE - Direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi. Il est composé de professionnels du secteur d'activité concerné par le titre. (Art. R 338-6 du Code de l'Education).
En contrat de professionnalisation	X		Le jury du titre est désigné par les Unités territoriales (UT) des DIRECCTE - Direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi. Il est composé de professionnels du secteur d'activité concerné par le titre. (Art. R 338-6 du Code de l'Education).
Par candidature individuelle		X	
Par expérience dispositif VAE prévu en 2002	X		Le jury du titre est désigné par les Unités territoriales (UT) des DIRECCTE - Direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi. Il est composé de professionnels du secteur d'activité concerné par le titre. (Art. R 338-6 du Code de l'Education).

	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 :

Code de l'éducation, notamment les articles L. 335-5, L. 335-6 et R. 335-13, R. 338-1 et R. 338-2 et suivants.

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

Arrêté du 29/12/2005 paru au JO du 21/01/2006 - Arrêté du 29/06/2015 paru au JO du 07/07/2015 - Arrêté rectificatif du 29/06/2015 paru au JO du 08/08/2015

##### Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Arrêté du 9 mars 2006 modifié relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministre chargé de l'emploi ;  
Arrêté du 8 décembre 2008 modifié relatif au règlement général des sessions de validation conduisant au titre professionnel du ministère chargé de l'emploi.

##### Références autres :

Equivalences définies par arrêté avec les certifications suivantes :

#### Pour plus d'informations

##### Statistiques :

##### Autres sources d'information :

[www.emploi.gouv.fr/titres-professionnels](http://www.emploi.gouv.fr/titres-professionnels)

##### Lieu(x) de certification :

Centres AFPA et centres agréés par le Ministère chargé de l'emploi

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

##### Historique de la certification :

Révision par arrêté du 29/06/2015 paru au JO du 07/07/2015 - Modification du tableau correspondance du titre par arrêté rectificatif du 29/06/2015 paru au JO du 08/08/2015