

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 4996**

Intitulé

Un des meilleurs ouvriers de France (diplôme national) Groupe I Métiers de la restauration - Classe 2: Maître d'hôtel, maître du service et des arts de la table

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION

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

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE

Le ministre chargé de l'éducation au titre de la profession

Niveau et/ou domaine d'activité

III (Nomenclature de 1967)

5 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

221s Abattage des animaux, fabrication artisanale de produits alimentaires

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Les activités exercées portent sur les différents aspects du métier de maître d'hôtel avec un niveau d'exigence et un degré d'excellence très élevé. Elles couvrent un vaste champ car le maître d'hôtel accueille les clients à leur arrivée, il les installe à la table, leur remet le menu et la carte des vins. Il les conseille sur le choix des plats et les suggestions du jour et doit savoir en parler en détails. Il prend la commande avant de laisser la place au chef de rang et au sommelier. Il est aussi le chef de la salle qui orchestre minutieusement le travail des commis, des chefs de rang et sommeliers afin de garantir le bon déroulement et l'excellence du service. Il a l'œil partout, il connaît parfaitement le mécanisme du service en salle, il sait détecter immédiatement le détail à corriger, et lors des repas, il passe de table en table pour s'assurer que chaque client est satisfait. Il peut intervenir ponctuellement dans le déroulement du service pour remplacer un sommelier, pour apporter un conseil culinaire ou encore assister un chef de rang dans une tâche complexe de découpage ou de flambage. En qualité de chef de salle, il est généralement associé au gérant ou au propriétaire du restaurant lors du recrutement et de la formation du personnel de la salle. Il joue également le rôle d'intermédiaire entre la salle, la cuisine et la direction.

Les activités consistent à :

- Accueillir les clients du restaurant à leur arrivée en appliquant les pratiques de l'accueil, du service et du travail en salle, et doté d'un sens très poussé du service client ;
- Coordonner le service en salle et garantir son excellence et manager l'équipe des commis, des chefs de rang et sommeliers ;
- Contrôler l'application des normes, des standards avec rigueur pour un produit de qualité ;
- Contribuer à l'image du restaurant par une excellente présentation l'aspect commercial le rend maître de l'image du restaurant mais aussi de son potentiel économique et financier.

Voir le référentiel sur le site du COET-MOF.

- Gérer les approvisionnements, les investissements, le personnel et organiser le stockage ;
- Organiser son travail et celui de son équipe ;
- Réceptionner, contrôler et stocker les livraisons ;
- Contrôler les ventes et encaissements du jour ;
- Contrôler et inventorier les stocks ;
- Évaluer les actions de communication et de promotion ;
- Vérifier les préparations culinaires et rectifier si nécessaire ;
- Évaluer le travail et les compétences de son équipe, sa capacité d'organisation et d'animation ;
- Apprécier les coûts élémentaires d'une prestation (matières, personnel) ;
- Conserver ou éliminer les produits ;
- Actualiser les supports de vente
- Effectuer les différentes mises en place en fonction de la prestation ou des exigences des clients ;
- Assurer le service de mets et boissons à table, lors de cocktail, buffet, banquet, en chambre, dans les transports,
- Assurer les opérations de fin de service et les préparations ou finitions culinaires en salle ou à l'office
- Déterminer un prix de vente, facturer, encaisser, enregistrer les opérations de caisse ;
- Accueillir et conseiller le client en français et dans une langue étrangère ;
- Animer et optimiser les ventes et fidéliser la clientèle et animer un point de vente ;
- Prendre les réservations et assurer le suivi de la clientèle.

Le candidat doit restituer son travail oralement et par écrit avec des moyens de communication numériques présentant les travaux réalisés.

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

L'exercice du métier peut s'effectuer dans des restaurants traditionnels, gastronomiques en France ou à l'étranger

Responsable de salle; Gérant ou directeur d'un restaurant traditionnel; Directeur de la restauration d'un hôtel; Directeur d'un restaurant de chaîne.

Codes des fiches ROME les plus proches :

G1802 : Management du service en restauration

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Les composantes de la certification s'inscrivent dans une demande de validation des compétences du titulaire à un haut degré d'exigence et l'épreuve sont, en soi, une modalité de validation de l'expérience acquise.

Dans un contexte défini, elles recouvrent la réalisation d'une œuvre concrète relevant du champ du Maître s'hôtel comme la mise en œuvre du service des mets et des boissons, l'accueil et la fidélisation d'une clientèle internationale (en anglais et éventuellement dans une deuxième langue vivante), la connaissance et l'usage de produits et de matériels, la maîtrise de techniques d'office, de bar, de service, de finitions en salle, la commercialisation d'un repas ou d'une réception, la décoration, le choix des arts de la table et leur mise en place, l'organisation d'une manifestation, d'un service, la facturation et son contrôle et la maîtrise des coûts liés à l'activité.

L'œuvre sera examinée par un jury d'experts et elles recouvrent également la transmission des compétences à des jeunes.

Il existe des conditions d'âge : être âgée de vingt-trois ans au moins à la date de clôture des inscriptions et l'œuvre peut être collective dans ce cas le diplôme est décerné à l'équipe ou à certains de ses membres. Le règlement, l'organisation et les sujets sont mis en ligne sur le site du COET-MOF.

Validité des composantes acquises : illimitée

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUI	NON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant		X	
En contrat d'apprentissage		X	
Après un parcours de formation continue		X	
En contrat de professionnalisation		X	
Par candidature individuelle	X		Voir ci-dessus
Dispositif VAE non prévu à l'heure actuelle		X	

	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) :

Décret no 2017-87 du 26 janvier 2017 relatif au diplôme « un des meilleurs ouvriers de France » NOR : MENE1636852D

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

Depuis 1924 : 9006 candidats diplômés dans 17 groupes métiers qui représentent 230 métiers

Autres sources d'information :

<http://www.meilleursouvriersdefrance.org>

Lieu(x) de certification :

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

Historique de la certification :

La mise en place des concours « Un des meilleurs ouvriers de France s'appuie sur le décret du 16 janvier 1935 modifié relatif à l'organisation des expositions nationales du travail, ensemble le décret no 52-1108 du 30 septembre 1952 modifié relatif au même objet ont abrogés. La sanction de ce concours s'est transformée en diplôme à compter du décret du 5 juillet 2001.