

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 31358**

Intitulé

CQP : Certificat de qualification professionnelle Chef de secteur

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Commission paritaire nationale de l'emploi et de la formation professionnelle de la restauration collective (CPNEFP-RC) - CERTIDEV	Président

Niveau et/ou domaine d'activité

Convention(s) :

3225 - Personnel des entreprises de restauration de collectivités

Code(s) NSF :

334 Accueil, hôtellerie, tourisme

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Le chef de secteur encadre et anime les gérants des restaurants d'entreprise de son secteur (entre 10 et 30 sites selon leur taille et leur complexité). Son rôle primordial est de veiller à l'application des contrats, de fidéliser les clients et d'assurer la reconduction des contrats, dans le respect des standards et des objectifs de résultats financiers de son groupe.

Le métier de Chef de secteur H/F s'articule autour de cinq grandes compétences principales :

- Manager les gérants des sites clients
- Assurer la qualité et la conformité des prestations délivrées aux clients
- Gérer les budgets des sites
- Assurer le suivi clientèle et commercial des clients
- Satisfaire et fidéliser les clients pour assurer la reconduction des contrats

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

La restauration collective – y compris autogérée- assure près de la moitié des repas et prestations alimentaires pris hors foyer, tous types de restaurations confondus. Cette Branche compte aujourd'hui 73 000 unités de production, dont plus de 20 000 en restauration collective concédée. Cette dernière employant plus de 100 000 salariés, dont 700 chefs de secteur en restauration collective H/F. 90% des établissements employeurs ont moins de 10 salariés.

Pour les personnes ayant fait carrière dans la restauration, l'accès au métier de chef de secteur se fait à travers une formation complémentaire à la gestion, au commercial et au management. Pour les personnes issues des formations gestion, management et commerciales, l'accès au métier nécessite une expérience préalable dans la restauration et une formation ad hoc interne (entre 15 jours et 6 mois).

Les activités et les compétences décrites dans le CQP correspondent à un cœur de métier qui s'applique quel que soit le type d'établissement.

Chef de secteur ; responsable de secteur

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 :

Le CQP Chef de secteur H/F possède 6 blocs :

- Organiser le travail et superviser l'équipe
- Encadrer une équipe
- Contrôler la prestation
- Gérer l'exploitation d'un établissement
- Assurer le suivi des contrats et fidéliser les clients
- Développer la relation commerciale

Modalités d'évaluation.

Pour tous les blocs de compétences, des observations en situation de travail réelle sont réalisées conjointement par un représentant du centre de formation et un représentant de l'entreprise. Ces mêmes blocs font l'objet d'une nouvelle évaluation dans le cadre d'une épreuve finale reprenant l'ensemble des compétences visées par la certification, réalisée par un binôme évaluateur externe composé d'un évaluateur pédagogique et d'un expert professionnel.

La compétence est considérée acquise dès lors qu'il est constaté une autonomie au poste de travail et que les résultats obtenus lors des évaluations en contrôle continu et final franchissent le seuil d'acquisition d'un bloc selon une pondération établie par les partenaires sociaux.

Selon le dispositif d'acquisition :

Par la voie de la formation, observation en situation de travail réelle et/ou Simulation, et/ou mise en situation réelle, questionnement ou quizz, questionnement à l'oral, mise en situation reconstituée, étude de cas -les évaluations sont à majorité individuelles.

Par la VAE, dossier de validation et mise en situation professionnelle

Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
<p>Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 31358 - Bloc 1 (Bloc 7) Organiser le travail et superviser l'équipe</p>	<p>Descriptif : Organiser le travail de l'équipe Superviser le travail de l'équipe Optimiser le fonctionnement de l'équipe Modalités d'évaluation du bloc 1. Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation et/ou étude de cas complétée éventuellement par un questionnement à l'oral et/ou quizz, dossier de validation (VAE) Remise d'une attestation de délivrance du bloc 1 (Bloc 7) du CQP Chef de secteur H/F.</p>
<p>Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 31358 - Bloc 5 (Bloc 24) Assurer le suivi des contrats et fidéliser les clients</p>	<p>Descriptif : Assurer le suivi des contrats Fidéliser les clients Concevoir un plan d'action avec des acteurs Modalités d'évaluation du bloc 5. Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation de travail et/ou étude de cas complétée éventuellement par un questionnement à l'oral ou quizz. Dossier de validation (VAE) Remise d'une attestation de délivrance du bloc 5 (Bloc 24) du CQP Chef de secteur H/F.</p>
<p>Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 31358 - Bloc 6 (Bloc 25) Développer l'activité et la relation commerciale</p>	<p>Descriptif : Développer une prestation complémentaire Modalités d'évaluation du bloc 6. Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation de travail et/ou étude de cas complétée éventuellement par un questionnement à l'oral. Dossier de validation (VAE) Remise d'une attestation de délivrance du bloc 6 (Bloc 25) du CQP Chef de secteur H/F.</p>
<p>Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 31358 - Bloc 2 (Bloc 8) Encadrer une équipe</p>	<p>Descriptif : Optimiser le travail de l'équipe Mettre en œuvre une procédure de recrutement Développer les compétences de ses collaborateurs Gérer une situation conflictuelle Modalités d'évaluation du bloc 2. Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation de travail et/ou étude de cas complétée éventuellement par un questionnement à l'oral et/ou quizz, dossier de validation (VAE) Remise d'une attestation de délivrance du bloc 2 (Bloc 8) du CQP Chef de secteur H/F.</p>
<p>Bloc de compétence n°5 de la fiche n° 31358 - Bloc 3 (Bloc 10c) Contrôler la prestation</p>	<p>Descriptif : Contrôler la production culinaire Contribuer à améliorer la prestation Modalités d'évaluation du bloc 3. Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation de travail et/ou étude de cas complétée éventuellement par un questionnement à l'oral. Dossier de validation (VAE). Remise d'une attestation de délivrance du bloc 3 (Bloc 10c) du CQP Chef de secteur H/F.</p>

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°6 de la fiche n° 31358 - Bloc 4 (Bloc 14) Gérer l'exploitation d'un établissement	<p>Descriptif : Maîtriser les principaux ratios d'exploitation Contribuer à mettre en place un projet d'investissement</p> <p>Modalités d'évaluation du bloc 4. Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation de travail et/ou étude de cas complétée éventuellement par un questionnaire à l'oral ou quizz, dossier de validation (VAE) Remise d'une attestation de délivrance du bloc 4 (Bloc 14) du CQP Chef de secteur H/F.</p>

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	Professionnels de la Branche d'activité mandatés par une organisation professionnelle ou un syndicat de salarié Minimum 4 personnes (jury paritaire)
En contrat de professionnalisation	X	Professionnels de la Branche d'activité mandatés par une organisation professionnelle ou un syndicat de salarié Minimum 4 personnes (jury paritaire)
Par candidature individuelle	X	
Par expérience dispositif VAE prévu en 2019	X	Professionnels de la Branche d'activité mandatés par une organisation professionnelle ou un syndicat de salarié Minimum 4 personnes (jury paritaire)

	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 30 juillet 2018 publié au Journal Officiel du 07 août 2018 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, sous l'intitulé Certificat de qualification professionnelle « Chef de secteur » avec effet du 07 août 2018, jusqu'au 07 août 2023.

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

CQP en cours de développement
<http://www.certidev.com>

Autres sources d'information :

www.certidev.com

CERTIDEV

Lieu(x) de certification :

CERTIDEV - 22, rue d'Anjou -75008 PARIS

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

Tous les opérateurs des CQP du secteur sont référencés sur le site web : www.certidev.com

Historique de la certification :

CQP créé en 2017 par la CPNEFP de la restauration collective.

Modalité d'élaboration des références : Commission paritaire nationale de l'emploi et de la formation professionnelle de la restauration

collective (CPNEFP-RC)

Décision de la commission plénière de la CPNEFP RC du 1er mars 2017

L'ingénierie modulaire de certification du secteur permet aux branches du secteur d'organiser des équivalences non seulement à l'intérieur de leurs propres CQP mais aussi avec les CQP des autres branches participant à ce dispositif d'ingénierie modulaire. Des blocs de compétences sont ainsi communs à plusieurs CQP de plusieurs branches. Cette ingénierie est aujourd'hui partagée par 4 CPNEFP : la CPNE de l'industrie hôtelière, la CPNE des Casinos-jeux, la CPNEFP de la restauration collective et la CPNEFP de la restauration commerciale libre-service.