

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 31413**

Intitulé

CQP : Certificat de qualification professionnelle Assistant à la direction d'un restaurant

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 commerciale libre-service (CPNEFP-RCLS) - CERTIDEV	Président

Niveau et/ou domaine d'activité

Convention(s) :

3297 - Chaînes de cafétéria et assimilés

Code(s) NSF :

334t Réception, hébergement, service de restauration, accompagnement

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

L'Assistant à la direction d'un restaurant H/F exerce son activité dans des entreprises de taille variable.

Il supervise et coordonne l'activité des équipes (employés du hall, employés d'étage, serveurs, cuisiniers, ...) d'un établissement hôtelier ou de restauration. Veille à l'application des normes d'hygiène et de sécurité et effectue le suivi commercial et financier de la structure, selon les objectifs définis par la direction.

Peut participer à l'accueil et au service des clients.

Peut établir les tarifs des prestations de l'établissement.

Les capacités attestées du CQP Assistant à la direction d'un restaurant H/F s'articulent autour de dix grandes activités :

- Organiser un planning du personnel
- Superviser l'activité d'un service
- Fidéliser une clientèle
- Mener une politique commerciale
- Suivre l'activité d'un établissement touristique
- Veiller à la satisfaction d'un client
- Réaliser un suivi administratif du personnel
- Réaliser un suivi commercial
- Recruter du personnel
- Former un public

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

Les cafétérias et autres libres services en restauration commerciale mettent à disposition des places assises mais n'assurent pas le service à table.

Les restaurants sont essentiellement exploités dans des centres commerciaux ou en périphérie urbaine, sur les réseaux autoroutiers, dans les Gares, les aéroports..., bien qu'il en existe aussi en centres-villes.

Les cafétérias ont fait face à une diminution de 11,9% de leur activité entre 2000 et 2014 et sont aujourd'hui fragilisées ; le modèle économique du secteur semble devoir trouver un nouveau souffle.

Pour ce faire, on assiste à une volonté marquée des établissements de sortir de l'espace des centres commerciaux. En raison des conditions de plus en plus contraignantes et onéreuses fixées dans les baux par les sociétés immobilières et les groupes de grande distribution qui gèrent les galeries commerciales, les cafétérias cherchent d'autres espaces.

En outre, ces établissements doivent également répondre aux attentes nouvelles de la clientèle qui exige plus de service et moins d'attente d'où des besoins croissants de réaménagement des espaces clientèles.

Les concepts des établissements sont donc en pleine évolution.

Parallèlement, les établissements sont en recherche de polyvalences. De plus en plus, les salariés doivent être capables d'occuper plusieurs postes du restaurant, à la fois dans la cuisine, mais aussi à la caisse, à la réception des marchandises ou à l'accueil du client.

860 établissements sont comptabilisés, dont 650 avec des salariés permanents. Près de 15 500 salariés sont employés dans la branche, dont 450 assistants de direction de restaurants (RCLS).

La majorité des établissements emploient entre 10 et 50 salariés.

L'activité d'Assistant à la direction d'un restaurant s'exerce au sein de restaurants ou d'établissements hôteliers (hôtels, résidences de tourisme, villages vacances, ...) en relation avec le directeur de l'établissement et les responsables des différents services (réception, cuisine, étage, ...), souvent en contact avec la clientèle. Elle varie selon le type d'établissement (hôtel indépendant, restauration rapide, ...) et le mode d'organisation de l'établissement. Elle peut s'exercer les fins de semaine, jours fériés, en soirée.

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.

Assistant d'exploitation en restauration H/F,

Assistant de direction en restauration H/F

Codes des fiches ROME les plus proches :

G1401 : Assistance de direction d'hôtel-restaurant

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

La certification se compose de 7 blocs de compétences distincts :

- Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation
- Réceptionner et stocker des marchandises, des produits
- Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire
- Assurer la sécurité des personnes et des lieux
- Organiser le travail et superviser l'équipe
- Contrôler la production ou prestation culinaire
- Contribuer à gérer l'exploitation d'un établissement

Modalités d'évaluation.

Selon le dispositif d'acquisition :

- Par la voie de la formation, observation en situation et/ou simulation de l'arrivée d'un client dans un établissement et/ou questionnement ou quizz et/ou étude de cas complétée éventuellement par un questionnement à l'oral.

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

Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 31413 - Bloc1 (Bloc 1) Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation	Descriptif : Établir un contact efficace et adapté au client Conduire un échange avec un client en lien avec une prestation de service Réaliser ou suivre la réalisation d'une prestation en assurant la satisfaction client Modalités d'évaluation du bloc 1. Selon le dispositif d'acquisition : Observation en situation de travail réelle et/ou Simulation de l'arrivée d'un client dans un établissement et/ou questionnement ou quizz, dossier de validation (VAE) Remise d'une attestation de délivrance du bloc 1 (Bloc 1) du CQP Assistant à la direction d'un restaurant H/F
Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 31413 - Bloc2 (Bloc 3) Réceptionner et stocker des marchandises, des produits	Descriptif : Réceptionner les marchandises Contribuer à gérer les stocks Stocker les marchandises Modalités d'évaluation du bloc 2. Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation ou au cours d'une mise en situation, questionnement, mise en situation reconstituée, questionnement, étude de cas, dossier de validation (VAE) Remise d'une attestation de délivrance du bloc 2 (Bloc 3) du CQP Assistant à la direction d'un restaurant H/F
Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 31413 - Bloc 3 (Bloc 5b) Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire	Descriptif : Appliquer les règles de sécurité alimentaire Modalités d'évaluation du bloc 3. Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation de travail et/ou questionnement ou quizz. Dossier de validation (VAE) Remise d'une attestation de délivrance du bloc 3 (Bloc 5b) du CQP Assistant à la direction d'un restaurant H/F
Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 31413 - Bloc 4 (Bloc 6) Assurer la sécurité des personnes et des lieux	Descriptif : Appliquer et faire appliquer les règles de sécurité et d'hygiène dans les lieux fréquentés par les clients Intervenir en cas d'incident Modalités d'évaluation du bloc 4. 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 4 (Bloc 6) du CQP Assistant à la direction d'un restaurant H/F

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°5 de la fiche n° 31413 - Bloc 5 (Bloc 7) Organiser le travail et superviser l'équipe	<p>Descriptif : Organiser le travail de l'équipe Superviser le travail de l'équipe Optimiser le fonctionnement de l'équipe</p> <p>Modalités d'évaluation du bloc 5. 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 5 (Bloc 7) du CQP Assistant à la direction d'un restaurant H/F</p>
Bloc de compétence n°6 de la fiche n° 31413 - Bloc 6 (Bloc 10b) Contrôler la production ou prestation culinaire	<p>Descriptif : Préparer et réaliser les productions culinaires Ajuster ou développer la prestation culinaire</p> <p>Modalités d'évaluation du bloc 6. 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 6 (Bloc 10b) du CQP Assistant à la direction d'un restaurant H/F</p>
Bloc de compétence n°7 de la fiche n° 31413 - Bloc 7 (Bloc 13) Contribuer à gérer l'exploitation d'un établissement	<p>Descriptif : Effectuer des opérations comptables Effectuer des opérations de gestion</p> <p>Modalités d'évaluation du bloc 7. Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation 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 7 (Bloc 13) du CQP Assistant à la direction d'un restaurant H/F.</p>

Validité des composantes acquises : illimitée

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	
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 « Assistant à la direction d'un restaurant » 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 :

12 CQP délivrés par an en moyenne

<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 :

Modalité d'élaboration des références : Commission paritaire nationale de l'emploi et de la formation professionnelle de la restauration commerciale libre-service (CPNEFP-RCLS)

CQP Créé en 2014 par la CPNEFP de la restauration commerciale libre-service.

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.

La cartographie des blocs de compétences et CQP du secteur est consultable sur le site www.certidev.com