

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 6041**

Intitulé

L'accès à la certification n'est plus possible

CQP : Certificat de qualification professionnelle Exploitant en restauration

Nouvel intitulé : Exploitant en restauration

| AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION | QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION |
|--|--|
| Commission paritaire nationale de l'emploi de l'industrie hôtelière (CPNE/IH) - Association pour le développement de l'emploi et de la formation dans l'industrie hôtelière (ADEFIH) Modalités d'élaboration de références : CPNE de l'Industrie Hôtelière | Président de l'ADEFIH |

Niveau et/ou domaine d'activité

Convention(s) :

3292 - Hôtels, cafés, restaurants (HCR)

Code(s) NSF :

334 Accueil, hôtellerie, tourisme

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

L'exploitant en restauration exerce dans toute entreprise assurant une prestation de restauration (cafés, brasseries, restaurants...)

L'exploitant en restauration est responsable de son établissement et prend toute décision pour la bonne marche de son entreprise.

Il gère et administre l'établissement dont il a la responsabilité, anime et forme les équipes. Ses principales activités sont les suivantes :

Gestion de l'exploitation

Encadrement et gestion du personnel

Commercialisation des prestations de l'établissement

Contrôle de la production et de la conformité aux normes

Analyse des risques et prise de décisions liées à l'exploitation.

Les capacités attestées par le CQP Exploitant en restauration sont Techniques,

- gérer les achats, les stocks, les factures clients et fournisseurs

- réaliser et contrôler les inventaires

- traiter les bons de livraison et les factures fournisseurs

- contrôler les coûts, les ratios, les écarts

- gérer le budget de fonctionnement

- effectuer les rapprochements bancaires

- analyser le compte d'exploitation et le bilan

- préparer les documents pour le comptable

- gérer les effectifs suivant l'activité

- recruter le personnel, l'accueillir et le former

- animer et gérer son équipe

- établir les contrats de travail, préparer la paie

- contrôler la production et la distribution

- respecter les normes d'hygiène et de sécurité

- analyser les tableaux et les ratios financiers

Commerciales :

- identifier la clientèle et l'environnement local

- mettre en place les supports commerciaux internes

- développer une politique commerciale et marketing

- promouvoir son établissement

Transversales:

- analyser les risques de dysfonctionnement de l'entreprise et les traiter

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

L'activité s'exerce dans toute entreprise assurant une prestation de restauration : - Restauration de type traditionnel

- hôtel avec restaurant

- brasserie - café/brasserie

- restauration à thème

- traiteurs, organisateurs de réception

Exploitant en restauration, restaurateur, traiteur

Codes des fiches ROME les plus proches :

G1402 : Management d'hôtel-restaurant

Modalités d'accès à cette certification**Descriptif des composants de la certification :**

- Le CQP est composé de 5 modules déclinés en compétences : - gestion de l'exploitation
- Encadrement et gestion du personnel
 - Commercialisation des prestations de l'établissement
 - Contrôle de la production et de la conformité aux normes et règlements
 - Prise de décisions et des risques liés à l'exploitation

Ce CQP est accessible uniquement par la voie d'accès VAE.

Parcours VAE :

- Le candidat a la possibilité d'être accompagné par des formateurs labellisés par la CPNE/IH (www.edefih.org)

Le CQP peut être délivré en totalité ou par module

Validité des composants acquises : 5 an(s)

| CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION | OU | 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 | |
| Par expérience dispositif VAE prévu en 2005 | 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 1er juillet 2008 publié au Journal Officiel du 6 juillet 2008 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour trois ans, sous l'intitulé CQP Exploitant en restauration, avec effet au 6 juillet 2008, jusqu'au 6 juillet 2011.

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

info@edefih.org

<http://www.edefih.org>

Lieu(x) de certification :

CPNE/IH - ADEFIH - 22 rue d'Anjou - 75008 Paris

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

Certification suivante : Exploitant en restauration