

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 6040**

Intitulé

L'accès à la certification n'est plus possible

CQP : Certificat de qualification professionnelle Chef gérant

Nouvel intitulé : Chef gérant

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) :

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 gérant exerce dans des entreprises de la restauration de collectivité. Le chef gérant est responsable d'une petite unité de 3 ou 4 personnes ou plus. Le chef gérant est avant toutes choses un cuisinier. Il travaille sous la responsabilité d'un chef de secteur.

Le chef gérant définit, contrôle et rend compte de la gestion des activités, anime et dirige une équipe. Ses activités se répartissent en 4 domaines :

- la production et la distribution culinaire
- l'animation d'une équipe
- les relations commerciales
- la gestion courante de l'unité

Les capacités attestées par le CQP chef gérant sont les suivantes

Maîtriser la production et la distribution culinaire :

- assurer la fabrication des plats
- élaborer les fiches techniques
- vérifier la qualité des produits
- respecter, contrôler, expliquer et faire respecter les normes haccp
- assurer le bon fonctionnement de la distribution de la prestation

Animer une équipe :

- accueillir, animer, transmettre son savoir-faire
- résoudre les conflits
- organiser le travail de l'équipe
- participer au recrutement du personnel
- planifier et gérer les effectifs par rapport à l'activité

Garantir la qualité des relations avec le client et les convives

- être à l'écoute du client
- prévenir et résoudre les situations conflictuelles
- veiller à la satisfaction des convives
- assurer la présentation de l'offre alimentaire
- garantir la qualité de la prestation

Assurer la gestion courante de l'unité :

- participer à la conception et à l'élaboration du budget
- réaliser l'inventaire et gérer les approvisionnements
- établir les factures et gérer les encaissements
- établir les devis et appliquer le contrat commercial

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

L'activité s'exerce dans les entreprises de la restauration de collectivité dans le cadre d'un contrat de prestation de service passé avec un client (hôpital, école...) dans les filières suivantes : - santé

- entreprises

- scolaires
- Chef gérant

Codes des fiches ROME les plus proches :

G1601 : Management du personnel de cuisine

G1404 : Management d'établissement de restauration collective

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composants de la certification :

- Le CQP est composé de 5 modules déclinés en compétences : - Production et distribution culinaire
- Animation d'équipe
 - Relationnel client
 - Relationnel convives
 - Gestion

Les compétences sont évaluées en continu sur le lieu de travail par le tuteur et le formateur.

Parcours VAE :

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

Le CQP est délivré après validation des 5 modules.

Validité des composants acquises : 5 an(s)

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION		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 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 Chef gérant, 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@adejih.org

<http://www.adejih.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 :

Les organismes de formation sont référencés sur le site web : www.adejih.org

Historique de la certification :

Certification suivante : Chef gérant