

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 13610**

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) - Adefih

Président de la CPNE/IH

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 avec le client et les convives
- la gestion courante de l'unité

Les capacités attestées par le CQP chef gérant sont les suivantes

Maîtriser la production et la distribution culinaire :

- participer à la fabrication des plats
- élaborer les menus
- vérifier la qualité des produits
- respecter, contrôler, expliquer et faire respecter les normes d'hygiène et sécurité alimentaire
- superviser 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

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

Le CQP est composé de 4 modules déclinés en compétences :

- Production culinaire
- Gestion de la production culinaire
- Management et animation d'équipe
- Relationnel client et convives

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 peut être délivré en totalité ou par module.

Validité des composantes acquises : 5 an(s)

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 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 :**

Arrêté du 17 novembre 2011 publié au Journal Officiel du 25 novembre 2011 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles Enregistrement pour trois ans, sous l'intitulé certificat de qualification professionnelle Chef gérant avec effet au 6 juillet 2011, jusqu'au 25 novembre 2014

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 précédente : Chef gérant

Certification suivante : Chef gérant