

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 2794**

Intitulé

L'accès à la certification n'est plus possible

Chef de rang

Nouvel intitulé : Chef de rang

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Ministère de la défense - Ecole des fourriers de Querqueville (EFQ)	Commandant

Niveau et/ou domaine d'activité

IV (Nomenclature de 1969)

4 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

334t Réception, hébergement, service de restauration, accompagnement

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Le chef de rang exerce son activité dans des structures de restauration collective, traditionnelle ou gastronomique.

Ses activités sont organisées autour de quatre domaines :

- le service en salle ;
- l'organisation de la communication des points de vente.
- la production culinaire et la distribution des repas ;
- la gestion et l'approvisionnement des stocks.

Son périmètre de compétences est étendu :

- organiser l'ensemble de la production de repas en restauration collective, traditionnelle ou gastronomique ;
- participer à la mise en œuvre d'une prestation ;
- approvisionner en denrées les groupements d'alimentation ;
- inventorier et ranger méthodiquement les marchandises ;
- participer à la gestion des points de vente ;
- assurer la promotion et l'information sur les produits.

Dans le cadre de son activité professionnelle, le chef de rang est amené à porter de lourdes charges. Lors des repas, les bruits de fond permanents, le rythme de travail particulièrement soutenu et la station debout prolongée nécessitent une bonne résistance physique.

L'exigence des clients sur la rapidité et la qualité du service, ainsi que les imprévus sont sources de stress.

Il exerce son activité dans un contexte diversifié en respectant l'environnement, les règles et les normes d'hygiène. Il valorise la dimension relationnelle avec la clientèle ou les autorités lors de prestations événementielles. La disponibilité du chef de rang est totale notamment dans le cadre de prestations particulières.

Il est tenu, en outre, de garder une grande discrétion et réserve dans ses rapports avec les clients.

Les capacités attestées :

- Effectuer le service des mets et boissons en salle et au bar.
- Contrôler les prestations de service des équipes en salle.
- Promouvoir les produits et activités offerts par l'organisme.
- Assurer l'approvisionnement en vivres.
- Assurer la gestion des stocks de vivres.
- Etablir et passer les commandes de vivres de son service ou centre d'alimentation.
- Organiser la réception de marchandises.
- Gérer les stocks et contrôler les marchandises.
- Préparer et conduire la production des repas en restauration collective traditionnelle ou gastronomique.

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

Le chef de rang travaille essentiellement dans les salles de restauration et les bars. Il évolue dans de nombreux environnements : cercles, bases navales ou aéronavales, sur le territoire national, en opérations extérieures, à terre ou en mer à bord de navires de la Marine nationale.

Serveur en salle, maître d'hôtel, sommelier.

Codes des fiches ROME les plus proches :

G1803 : Service en restauration

Réglementation d'activités :

1. Aptitude médicale aux métiers de bouche :

- Arrêté interministériel du 29/09/1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective.
- Arrêté du 21 décembre 2009, relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaire en contenant.
- Décret n° 2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de

restauration commerciale.

2. L'obtention du statut militaire est exigée par le ministère de la Défense pour exercer cet emploi en tant que militaire.

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Les compétences sont évaluées par des mises en situation réelles ou reconstituées, des récits d'expérience, des entretiens avec des professionnels.

- Effectuer le service des mets et boissons en salle et au bar.
- Contrôler les prestations de service des équipes en salle.
- Promouvoir les produits et activités offerts par l'organisme.
- Assurer l'approvisionnement en vivres.
- Assurer la gestion des stocks de vivres.
- Etablir et passer les commandes de vivres de son service ou centre d'alimentation.
- Organiser la réception de marchandises.
- Gérer les stocks et contrôler les marchandises.
- Préparer et conduire la production des repas en restauration collective traditionnelle ou gastronomique.

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		- Commandant de l'Ecole - président - 5 cadres d'instruction du domaine d'emploi - membres.
En contrat de professionnalisation		X	
Par candidature individuelle		X	
Par expérience dispositif VAE prévu en 2005	X		Cinq membres : un président assisté de deux professionnels et de deux formateurs.

	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 mars 2007 publié au Journal Officiel du 21 avril 2007 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, avec effet au 21 avril 2007, jusqu'au 21 avril 2012.

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Arrêté du 27 novembre 2012 publié au Journal Officiel du 9 décembre 2012 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, au niveau IV, sous l'intitulé "Chef de rang" avec effet au 21 avril 2012, jusqu'au 9 décembre 2017.

Décret n° 2004-171 du 19 février 2004 modifiant le décret n° 2002-616 du 26 avril 2002 relatif au répertoire national des certifications professionnelles (publié au Journal Officiel du 22 février 2004). La validité du titre est prorogée jusqu'au 31 décembre 2006.

Arrêté du 9 décembre 2002 publié au Journal Officiel du 18 décembre 2002 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique.

Arrêté du 22 février 2000 publié au Journal Officiel du 1er mars 2000 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique. Homologation sous l'intitulé 'Chef de rang'.

Arrêté du 2 octobre 1995 publié au Journal Officiel du 18 octobre 1995 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique. Homologation sous l'intitulé 'BAT Maître d'hôtel'

Arrêté du 2 janvier 1984 publié au Journal Officiel du 29 janvier 1984 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique. Homologation sous l'intitulé 'BAT Maître d'hôtel-serveur de restaurant'.

Pour plus d'informations

Statistiques :**Autres sources d'information :**

www.ecoledesfourriers.fr
www.defense.gouv.fr
www.etremarin.fr
www.defense.gouv.fr/marine/
www.defense-reconversion.fr

Lieu(x) de certification :

Ministère de la défense - Ecole des fourriers de Querqueville (EFQ) : Normandie - Manche (50) []
Ecole des Fourriers de Querqueville - CC 30 - 50115 Cherbourg -Octeville CEDEX

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

Ecole des Fourriers de Querqueville, CC 30, 50115 Cherbourg-Octeville CEDEX

Historique de la certification :

Certification suivante : [Chef de rang](#)