

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 32014**

Intitulé

Expert en concept de restauration

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
L'école des arts culinaire d'écully (institut Paul Bocuse)	Directeur général de l'institut

Niveau et/ou domaine d'activité

I (Nomenclature de 1969)

7 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

L'Expert en Management et Création de Concept de restauration apporte une perspective moderne et des solutions innovantes à l'environnement de l'alimentation et du « bien manger » dans le cadre de la restauration hors foyer et dans ce que le jargon professionnel appelle le « Food Service ».

Sa double compétence de créateur de concept et de manager de la restauration lui permet de corréliser les enjeux de l'évolution des modes de consommation alimentaires et le développement d'activités de restauration pérennes et rentables en cohérence avec l'évolution du comportement des consommateurs.

Liste des activités visées par le diplôme, le titre ou le certificat

Autonome et proactif, l'Expert en Management et Création de Concept de restauration sait innover pour anticiper les attentes du marché à l'appui des tendances et influences sociétales qu'il aura détectées (développement durable, santé et plaisir, digitalisation...). Créatif et réaliste, il est capable d'imaginer, de mettre en œuvre et de gérer des concepts de restauration grâce à sa forte capacité d'analyse et sa maîtrise des outils et techniques du management opérationnel en restauration à thème et en cuisine. Sa vision stratégique et responsable complète son expertise et sa capacité à intégrer dans sa démarche créative et managériale :

- La méthodologie et la rigueur des processus d'idéation et de design d'ambiance
- L'impact des technologies et des mutations digitales
- La relation de service avec la clientèle et ses attentes en termes de plaisir, santé et d'approche socioculturelle des habitudes alimentaires
- La responsabilité environnementale et la transparence dans la chaîne alimentaire
- La connaissance des produits alimentaires, de la chaîne des approvisionnements et de l'organisation de la production culinaire
- La maîtrise des processus de production culinaire
- L'analyse de la performance qualitative et économique de son unité et la mesure des actions correctives

L'Expert en management et création de concept de restauration exerce dans de grands groupes hôteliers et/ou de restauration (commerciale à thème ou collective) dans des entreprises de type start-up ou encore des sociétés de conseil en France ou à l'international. Il peut aussi créer son entreprise d'expertise et de conseil et diriger son propre concept de restauration. Il est ainsi amené, dans le cadre de ses fonctions, à :

- Imaginer, proposer et mettre en œuvre des concepts de restauration dans une approche holistique combinant ambiance, design et offre culinaire dans une perspective de développement pérenne
 - Intégrer les nouvelles technologies spécifiques qui pourront contribuer à la créativité, à la fluidité du service client, ou encore à la sécurité alimentaire, le respect du produit, l'optimisation et les gains de production
 - Utiliser les différents systèmes de communication digitale dans un objectif de diffusion et de promotion, de contrôle de e-réputation, d'analyse de données et de concurrence, et de contribution à l'expérience client.
- Adapter son style de management pour qu'il réponde aux profils des nouvelles générations, aux besoins de créativité collective et d'adaptabilité face aux évolutions rapides du secteur en France comme à l'international

ACTIVITE 1 : Recherche & créativité en Food service

Recherche des tendances et analyse du marché,
Idéation, conception et design de produits et de service - Réalisation de tests
Intégration des innovations technologiques et outils digitaux

ACTIVITE 2 : Restauration et exploration culinaire

Optimisation de la chaîne d'approvisionnement, du stockage, de la distribution (Supply chain)

Définition stratégique des modalités et moyens de production en cohérence avec un concept de restauration
Contrôle qualitatif et économique

ACTIVITE 3 : Leadership & Management des équipes

- Motivation et optimisation des performances des équipes
- Gestion des équipes dans un contexte international et en évolution constante
- Management des projets

ACTIVITE 4 : Entrepreneuriat et Stratégie d'entreprise

- Détermination du positionnement de l'entreprise dans son environnement pour lui assurer un avantage concurrentiel
- Enrichissement de l'expérience client
- Optimisation de la performance financière de l'entreprise

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

Le titulaire de la certification est en mesure d'évoluer dans des entreprises à fort potentiel de développement de l'offre alimentaire et de l'expérience client. La taille de l'entreprise peut varier en fonction de la nature de l'activité.

Groupes hôtellerie-restauration de chaîne ou indépendant
Entreprise de restauration commerciale à thème
Entreprises de restauration institutionnelle
Cabinet de conseil en création de concept de restauration, food design

En emploi directs visés par la certification :

Manager de restauration à thème
Manager en restauration collective
Chef de projet / Consultant en food service
Chef de projet / Consultant en développement culinaire
Chef d'entreprise

En emploi indirects visés par la certification :

Formateur
Chef gérant

Codes des fiches ROME les plus proches :

G1802 : Management du service en restauration

G1404 : Management d'établissement de restauration collective

M1302 : Direction de petite ou moyenne entreprise

Réglementation d'activités :

Néant

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composants de la certification :

ACTIVITE 1 : Recherche & créativité en Food service

- Recherche des tendances et analyse du marché,
- Idéation, conception et design de produits et de service - Réalisation de tests
- Intégration des innovations technologiques et outils digitaux

ACTIVITE 2 : Restauration et exploration culinaire

- Optimisation de la chaîne d'approvisionnement, du stockage, de la distribution (Supply chain)
- Définition stratégique des modalités et moyens de production en cohérence avec un concept de restauration
- Contrôle qualitatif et économique

ACTIVITE 3 : Leadership & Management des équipes

- Motivation et optimisation des performances des équipes
- Gestion des équipes dans un contexte international et en évolution constante
- Management des projets

ACTIVITE 4 : Entrepreneuriat et Stratégie d'entreprise

- Détermination du positionnement de l'entreprise dans son environnement pour lui assurer un avantage concurrentiel
- Enrichissement de l'expérience client
- Optimisation de la performance financière de l'entreprise

Validité des composants acquises : 2 an(s)

Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X		Président = un professionnel Membres professionnels (dont un titulaire du titre) et enseignants
En contrat d'apprentissage		X	
Après un parcours de formation continue	X		Président = un professionnel Membres professionnels (dont un titulaire du titre) et enseignants
En contrat de professionnalisation		X	
Par candidature individuelle		X	
Par expérience dispositif VAE	X		Président = un professionnel Membres professionnels (dont un titulaire du titre) et enseignants

	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 :

Néant

Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Arrêté du 27 décembre 2018 publié au Journal Officiel du 4 janvier 2019 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, au niveau I, sous l'intitulé "Expert en management et création de concepts en restauration " avec effet au 28 mars 2014 , jusqu'au 4 janvier 2024.

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Néant

Références autres :

Arrêté du 14 février 2019 publié au Journal Officiel du 22 février: Modification de l'intitulé.

Pour plus d'informations

Statistiques :

Titulaires de la certification promotion 2012 : 4 certifiés
Titulaires de la certification promotion 2013 : 9 certifiés
Titulaires de la certification promotion 2014 : 9 certifiés
Titulaires de la certification promotion 2015 : 15 certifiés
Titulaires de la certification promotion 2016 : 11 certifiés

Autres sources d'information :

Site des anciens de l'Institut Paul Bocuse:
<http://www.institutpaulbocuse.com/fr/alumni/>
Annuaire des diplômés et étudiants de l'Institut Paul Bocuse
Réseaux sociaux :
Facebook : Institut Paul Bocuse alumni
LinkedIn : Institut Paul Bocuse

Site Internet de l'autorité délivrant la certification

Lieu(x) de certification :

L'école des arts culinaire d'Écully (institut Paul Bocuse) : Auvergne Rhône-Alpes - Rhône (69) [Ecully]
INSTITUT PAUL BOCUSE
Château du vivier BP 25 - 69131 Ecully Cedex

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

INSTITUT PAUL BOCUSE
Château du vivier BP 25 - 69131 Ecully Cedex
<http://www.institutpaulbocuse.com/>

Historique de la certification :

1ère demande