

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 32071**

Intitulé

Entrepreneur restaurateur

| AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION | QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION |
|--|--|
| Institut Paul Bocuse | Directeur Général de l'Institut |

Niveau et/ou domaine d'activité

II (Nomenclature de 1969)

6 (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'entrepreneur restaurateur est à la fois un entrepreneur et un restaurateur : il a donc la double compétence à savoir la compétence « techniques culinaires » - gestion opérationnelle d'un restaurant et la compétence entrepreneuriale et managériale.

Le titulaire du titre Entrepreneur Restaurateur crée, conçoit et organise la prestation restauration et les services à la clientèle associés. Il a en charge le développement de la politique commerciale de son établissement. Il est en mesure de faire vivre une expérience client à ses convives. Il constitue une équipe et prend en charge le management ainsi que l'animation de l'équipes. Il est capable de piloter l'établissement, mesurer sa performance et d'en assurer la rentabilité.

Le (la) titulaire est capable d'entreprendre et de définir une stratégie commerciale dans le respect dans un environnement concurrentiel. Il ou elle est capable d'organiser et de faire assurer la production culinaire dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de développement durable. Il ou elle construit l'expérience client au sein de son établissement. Et enfin il ou elle est à même d'effectuer la gestion opérationnelle d'une unité de restauration (financière et humaine).

Bloc 1 : Entrepreneuriat et stratégie commerciale

- Détermination du positionnement de l'entreprise dans son environnement concurrentiel
- Montage juridique et fiscal
- Développement marketing et commerciale

Bloc 2 : Organisation de l'offre culinaire

- Gestion des approvisionnements
- Conception de l'offre de restauration
- Gestion de la production

Bloc 3 : Expérience client

- Conception des éléments d'ambiance d'un restaurant
- Accueil et Relation avec les Clients

Bloc 4 : Pilotage et performance de l'entreprise

- Gestion et management des ressources humaines
- Gestion Comptable et Financière :

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

L'entrepreneur restaurateur est amené à créer, reprendre ou travailler dans tous types d'entreprise d'hôtellerie et de restauration comprenant une activité liée à la cuisine :

- restaurant traditionnel ou à thème
- restaurant d'hôtel
- restaurant de chaîne
- restaurant indépendant

Toute entreprise de l'alimentation de type artisanal (traiteur, ...) ou plus industriel (restaurants de collectivité, ...) des restaurants gastronomiques ou de restauration à domicile.

Cuisinier – Chef cuisinier – Gérant de restaurant – Gérant – Directeur d'établissement

Codes des fiches ROME les plus proches :

G1601 : Management du personnel de cuisine

G1402 : Management d'hôtel-restaurant

M1402 : Conseil en organisation et management d'entreprise

M1302 : Direction de petite ou moyenne entreprise

Réglementation d'activités :

Néant

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Bloc 1 : Entrepreneuriat et stratégie commerciale

- Détermination du positionnement de l'entreprise dans son environnement concurrentiel
- Montage juridique et fiscal
- Développement marketing et commerciale

Bloc 2 : Organisation de l'offre culinaire

- Gestion des approvisionnements
- Conception de l'offre de restauration
- Gestion de la production

Bloc 3 : Expérience client

- Conception des éléments d'ambiance d'un restaurant
- Accueil et Relation avec les Clients

Bloc 4 : Pilotage et performance de l'entreprise

- Gestion et management des ressources humaines
- Gestion Comptable et Financière :

Validité des composantes acquises : 2 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 | | Président : professionnel chef d'entreprise en activité Membres : -Deux professionnels -Deux membres de l'Institut Paul Bocuse |
| En contrat de professionnalisation | | X | |
| Par candidature individuelle | | X | |
| Par expérience dispositif VAE | X | | Président : professionnel chef d'entreprise en activité Membres : -Deux professionnels -Deux membres de l'Institut Paul Bocuse |

| | 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 27 décembre 2018 publié au Journal Officiel du 4 janvier 2019 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour trois ans, au niveau II, avec effet au 13 février 2015, jusqu'au 4 janvier 2022.

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

Titulaires de la certification promotion 2015 : 13 certifiés

Titulaires de la certification promotion 2016 : 14 certifiés

Titulaires de la certification promotion 2017 : 22 certifiés

Autres sources d'information :

<http://www.institutpaulbocuse.com/fr/alumni/>

Site Internet de l'autorité délivrant la certification

Lieu(x) de certification :

Institut Paul Bocuse : Auvergne Rhône-Alpes - Rhône (69) [Ecully]

INSTITUT PAUL BOCUSE ID

8 chemin du Trouillat, Château du Vivier- 69130 ECULLY

<http://formationcontinue.institutpaulbocuse.com/>

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

INSTITUT PAUL BOCUSE ID

8 chemin du Trouillat, Château du Vivier- 69130 ECULLY

<http://formationcontinue.institutpaulbocuse.com/>

Historique de la certification :