

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 32147**

Intitulé

Gestionnaire adjoint d'organismes de restauration et de loisirs

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Ministère des armées	Directeur

Niveau et/ou domaine d'activité

IV (Nomenclature de 1969)

4 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

334p Gestion touristique et hôtelière

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Au ministère des armées, le gestionnaire adjoint d'organisme de restauration et de loisirs exerce son activité au sein de structures de restauration et d'hébergement destinées aux personnels civils et militaires.

Il seconde le gérant ou le directeur d'organisme de restauration de l'organisme de loisirs. A ce titre, il coordonne l'activité du personnel placé sous son autorité et participe à la gestion financière, à la gestion des points de vente, à l'organisation de la production et de la distribution des repas, à la gestion des stocks et à l'organisation des activités d'animation.

L'activité peut s'exercer les week-ends, les jours fériés, de nuit et être soumise à des astreintes.

Le (la) titulaire de la certification est capable de :

- Seconder le directeur dans la gestion de l'activité de l'organisme
- Participer à la gestion financière prévisionnelle de l'organisme
- Assurer le suivi budgétaire de l'organisme
- Assurer la gestion financière des centres d'alimentation et d'hébergement
- Approvisionner les organismes en denrées alimentaires
- Réaliser un plan alimentaire
- Gérer les entrées et sorties de marchandises
- Utiliser un logiciel de gestion des stocks.
- Etablir des projets d'activités récréatives de loisirs et d'animations simples
- Participer à l'organisation des activités d'animation
- Accompagner un groupe lors d'activités collectives
- Promouvoir les produits et activités.
- Entretenir le portefeuille et l'actualisation des produits et services proposés
- Tenir la caisse
- Tenir à jour les pièces comptables.
- Animer un point de vente
- Participer à la planification du travail de production des repas
- Assurer et contrôler la distribution des repas en self-service

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

Secteurs d'activités :

Au ministère des armées, le gestionnaire adjoint d'organisme de restauration et de loisirs exerce ses fonctions dans les structures de restauration et d'hébergement des groupements de soutien de base de défense et organismes rattachés, des cercles et des foyers, des bases aériennes, navales, ou aéronavales.

Dans le secteur civil, le gestionnaire adjoint d'organisme de restauration et de loisirs exerce son activité dans les structures d'hôtellerie-restauration.

- Gérant adjoint de restaurant de collectivité
- Gérant de restaurant de collectivité
- Chargé des achats en restauration collective
- animateur d'activités culturelles et de détente
- Directeur adjoint en hôtellerie-restauration
- Assistant manager

Codes des fiches ROME les plus proches :

G1404 : Management d'établissement de restauration collective

G1202 : Animation d'activités culturelles ou ludiques

G1401 : Assistance de direction d'hôtel-restaurant

Réglementation d'activités :

L'activité est soumise au respect de la réglementation relative à l'hygiène applicable dans les établissements de restauration collective et aux règles sanitaires applicables dans le domaine de la restauration commerciale.

Une aptitude médicale spécifique aux métiers de bouche est requise en application de la réglementation fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective.

L'obtention du statut militaire, sous réserve des conditions de recrutement en vigueur, est exigée pour exercer cet emploi au sein du ministère des armées.

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Les composantes de la certification sont les suivantes :

1. Gestion des activités financières du service
2. Gestion des stocks
3. Organisation et animation d'activités de loisirs
4. Gestion et animation des points de vente
5. Supervision de la production et de la distribution des repas

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

Validité des composantes acquises : illimitée

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUINON	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 : Commandant de l'école ou son représentant Membres : Le directeur de l'enseignement ou son représentant Le chef du département Le responsable de la formation L'instructeur principal du cours Les responsables « matières » concernés
En contrat de professionnalisation	X	
Par candidature individuelle	X	
Par expérience dispositif VAE prévu en 2013	X	Président : Commandant de l'école ou son représentant Membres : Un représentant « employeur » Un titulaire de la certification Le responsable de la formation Un instructeur

	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 cinq ans, au niveau IV, sous l'intitulé "Gestionnaire adjoint d'organismes de restauration et de loisirs" avec effet au 29 avril 2018 jusqu'au 4 janvier 2024.

Arrêté du 18 avril 2013 publié au Journal Officiel du 28 avril 2013 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, au niveau IV, sous l'intitulé "" avec effet au 01 juin 2009, jusqu'au 28 avril 2018.

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

environ 60 titulaires par an

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 des armées
14 rue Saint Dominique
75007 PARIS

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 précédente : Gérant d'organisme de restauration et de loisirs