

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 3619**

Intitulé

L'accès à la certification n'est plus possible (La certification existe désormais sous une autre forme (voir cadre "pour plus d'information"))

Licence Professionnelle : Licence Professionnelle Hôtellerie et tourisme option management d'une unité de restauration à thème

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Université François Rabelais - Tours Modalités d'élaboration de références : CNESER	Président de l'université de Tours

Niveau et/ou domaine d'activité

II (Nomenclature de 1967)

6 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

334 Accueil, hôtellerie, tourisme

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Ces professionnels sont des managers aux compétences multiples, au côté du directeur de restauration, ils coordonnent le fonctionnement des services. Ils assurent la gestion d'un établissement ou d'un service de restauration collective. Ils procèdent aux achats des denrées alimentaires et des autres produits (vaisselle, verrerie, produits d'entretien...).

Ils contrôlent l'approvisionnement et la gestion des stocks. Ils élaborent les menus, évaluent les prix de revient et fixent les prix des prestations dans le cadre qui leur est imparti. Ils encadrent, organisent et coordonnent le travail de production et de distribution. Ils peuvent assurer la comptabilité de gestion de l'établissement.

Responsables de l'action commerciale de l'unité, ils déterminent la communication interne et externe.

Selon son niveau de responsabilités, ce professionnel effectue le recrutement et organise l'adaptation du personnel au poste de travail.

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

Types d'emplois accessibles :

- Assistant de direction dans des unités de restauration
- Directeur d'unité (après expérience professionnelle)

Codes des fiches ROME les plus proches :

G1404 : Management d'établissement de restauration collective

G1402 : Management d'hôtel-restaurant

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

La certification s'obtient après une évaluation concernant les unités suivantes :

- Marketing opérationnel et ressources humaines :

Economie d'entreprise ; droit ; psychologie ; management

- Gestion commerciale et comptable :

Gestion comptable ; marketing ; communication commerciale

- Communication interne et externe et sociologie :

Anglais ; expression ; informatique ; sociologie alimentaire

- Spécialités avant la restauration :

Microbiologie ; ingénierie de la restauration

- Gestion comptable et logistique :

Comptabilité analytique ; logistique

- Spécialités de la restauration :

Hygiène et sécurité ; oenologie

Validité des composantes acquises : non prévue

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION

QUINON

COMPOSITION DES JURYS

Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	Personnes ayant contribué aux enseignements (Loi n°84-52 du 26 janvier 1984 modifiée sur l'enseignement supérieur)
En contrat d'apprentissage	X	Idem
Après un parcours de formation continue	X	Idem
En contrat de professionnalisation		X
Par candidature individuelle		X
Par expérience dispositif VAE	X	Enseignants-chercheurs et professionnels

	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 17/11/99 publié au JO du 24 novembre 1999 et au BO n°44 du 09 décembre 99

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

Autres sources d'information :

<http://www.univ-tours.fr/>

Lieu(x) de certification :

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

Historique de la certification :