

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 5824**

Intitulé

Licence Professionnelle : Licence Professionnelle Hôtellerie et tourisme spécialité Management des unités de restauration collective

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
UNIVERSITE DE MONTPELLIER I, Ministère chargé de l'enseignement supérieur Modalités d'élaboration de références : CNESER	Président de l'université de Montpellier I, Recteur de l'académie

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

Ce professionnel est responsable d'une unité de restauration collective comportant un ou plusieurs centres d'activité, dans lesquels sont fabriqués principalement des repas. Il organise, coordonne et contrôle l'activité de l'unité.

Il organise l'activité de restauration : conception des menus, définition et détermination des moyens en matières premières, en matériels, en personnel. Il en assure, dans un cadre budgétaire défini, la gestion des moyens (gestion des stocks de produits alimentaires et non alimentaires, maintenance des locaux, renouvellement des équipements...).

Il dirige et encadre le personnel et effectue le suivi des résultats de l'établissement et la gestion des flux financiers générés par l'activité (recettes, coûts). Pour mener à bien son activité, il est en relation professionnelle avec les prescripteurs du service, les fournisseurs ainsi que les clients bénéficiaires.

Ses compétences s'articulent autour de deux axes :

- Mettre en œuvre l'activité d'un établissement de restauration collective :

Il est capable de créer et d'utiliser les documents nécessaires à la prévision, à la réalisation et au contrôle de l'organisation, de la production et de la prestation.

Il est apte à mettre en place des procédures, les faire respecter, les adapter ou les faire évoluer si nécessaire.

Il maîtrise la communication avec son environnement professionnel (clients, fournisseurs, hiérarchie).

Il a les capacités pour diriger l'ensemble du personnel dans le cadre de la relation salariale.

- Gérer un établissement de restauration collective :

Il est apte à définir et mettre en œuvre une méthodologie de gestion prévisionnelle de la matière première, à calculer les coûts prévisionnels et réels, à établir un compte de résultat de gestion, à créer et utiliser un tableau de bord de la gestion, à analyser les résultats par rapport à une prévision et à élaborer et rectifier le budget de l'établissement.

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

Ce professionnel dans une unité de restauration à gestion concédée ou en gestion directe publique ou privée, appartenant à l'un des segments du marché (entreprise, scolaire, santé, loisirs...), dont l'organisation peut être de type traditionnel ou industriel.

Il peut prétendre à un emploi de :

- Responsable de restauration de collectivité.

- Directeur de restaurant.

Codes des fiches ROME les plus proches :

G1402 : Management d'hôtel-restaurant

G1404 : Management d'établissement de restauration collective

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

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

Management financier et organisationnel

Management de la qualité

Management de la communication

Validité des composantes acquises : 5 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		Personnes ayant contribué aux enseignements (Loi n°84-52 du 26 janvier 1984 modifiée sur l'enseignement supérieur)
En contrat d'apprentissage		X	
Après un parcours de formation continue	X		idem
En contrat de professionnalisation	X		idem
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 :**

Arrêté du 17/11/1999 publié au JO du 24/11/1999

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

Arrêté du 18/07/2007

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Décret n° 2002-590 du 24/04/2002 publié au JO n° 98 du 26/04/2002

Références autres :**Pour plus d'informations****Statistiques :****Autres sources d'information :**<http://www.univ-montp1.fr/>**Lieu(x) de certification :****Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :****Historique de la certification :**