

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 5402**

Intitulé

L'accès à la certification n'est plus possible

Chef d'équipe en restauration

| AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION | QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION |
|---------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ministère de la défense - Ecole des fourriers de Querqueville (EFQ) | Commandant l'école des fourriers de Querqueville, par délégation du ministre, Commandant l'école des fourriers de Querqueville, par délégation du ministre |

Niveau et/ou domaine d'activité

III (Nomenclature de 1969)

5 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

334t Réception, hébergement, service de restauration, accompagnement

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Le champ d'intervention du chef d'équipe en restauration couvre cinq domaines d'activités : - la production culinaire ;
- la distribution et le service ;
- la comptabilité financière des vivres ;
- l'organisation du travail, la formation et l'encadrement de proximité (chef d'équipe de travail) ;
- la gestion des risques liés à la maîtrise des risques alimentaires et aux accidents au travail du personnel
il doit être capable de : -approvisionner en vivres les groupements d'alimentation de l'unité ;
-gérer les stocks de vivres de l'unité ;
-coordonner la production de préparations culinaires ;
-élaborer les menus ;
-organiser la distribution en restauration ;
-conduire une prestation de service ;
-calculer les ressources financières en alimentation de l'unité ;
-réaliser la comptabilité journalière et mensuelle des « vivres » ;
- assurer la gestion de l'information et de la documentation ;
-encadrer une équipe de travail ;
-assurer et contrôler la formation pratique du personnel ;
-assurer le suivi technique et comptable du matériel ;
-participer à la maîtrise des risques alimentaires ;
-prévenir les risques d'accidents au travail du personnel

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

Le chef d'équipe en restauration a vocation à exercer ses fonctions comme militaire de carrière, sous-officier dans la marine nationale. Il est un cadre polyvalent apte à remplir les fonctions d'adjoint au chef de secteur « restauration » ou d'adjoint au chef de service. Le chef d'équipe en restauration est responsable d'activité dans un ou plusieurs domaines clefs de la fonction « restauration » : chef de cuisine, gestionnaire de collectivité ou gérant d'un mess (maître d'hôtel). Il veille tout particulièrement au respect, à chaque étape de son activité, de la démarche HACCP (analyse critique des risques alimentaires) tout en valorisant la dimension relationnelle avec la clientèle ou les autorités lors de prestations événementielles. Il exerce son activité dans un contexte diversifié : unités à terre ou embarqué, résidence d'autorité...).

L'obtention du statut militaire, sous réserve des conditions de recrutement en vigueur, est exigée par le ministère de la défense pour exercer cet emploi au sein de la Marine Nationale. A l'issue de leur contrat dans la marine, les titulaires de cette certification exercent généralement leur métier en qualité de chef de fabrication (cuisine), de maître d'hôtel, d'économe de collectivité ou encore comme chef de secteur de restauration collective

Codes des fiches ROME les plus proches :

G1601 : Management du personnel de cuisine

G1602 : Personnel de cuisine

G1404 : Management d'établissement de restauration collective

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

UC 1 : Organisation de la production et de la distribution (coefficient 18) UC 2 : Réalisation de la comptabilité financière des vivres (coefficient 17)

UC 3 : Gestion des risques (coefficient 12)

UC 4 : Organisation du travail – Formation et encadrement de proximité (coefficient 43)

Validité des composantes acquises : 5 an(s)

| CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION | OUI 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 | | directeur de l'enseignement directeur des cours pilote des cours instructeur principal capitaine de compagnie médecin en chef et médecin chef du centre médicale(voix consultative) |
| En contrat de professionnalisation | | X | |
| Par candidature individuelle | | X | |
| Par expérience dispositif VAE prévu en 2006 | X | | Cinq personnes dont 40% extérieures à l'organisme |

| | 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 30 mars 2007 publié au Journal Officiel du 21 avril 2007 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, avec effet au 21 avril 2007, jusqu'au 21 avril 2012.

Référence du décret et/ou arrêté VAE :
Références autres :

Cette certification remplace les trois certifications précédemment homologuées :

Gestionnaire de collectivité, niveau III ,

Arrêté du 17 juin 1980 publié au Journal Officiel du 21 août 1980 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique. Homologation sous l'intitulé 'BS Commis aux vivres', niveau IV.

Arrêté du 2 octobre 1995 publié au Journal Officiel du 18 octobre 1995 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique.

Arrêté du 4 janvier 2001 publié au Journal Officiel du 14 janvier 2001 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique. Homologation sous l'intitulé 'Gestionnaire de collectivité', à compter du 18 octobre 1998.

Décret n° 2004-171 du 19 février 2004 modifiant le décret n° 2002-616 du 26 avril 2002 relatif au répertoire national des certifications professionnelles (publié au Journal Officiel du 22 février 2004). La validité du titre est prorogée jusqu'au 31 décembre 2006.

Chef de cuisine, niveau III

Arrêté du 22 février 2000 publié au Journal Officiel du 1er mars 2000 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique. Homologation à compter du 1er février 1995.

Arrêté du 9 décembre 2002 publié au Journal Officiel du 18 décembre 2002 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique. L'homologation prend effet à compter du 1er février 1995 et jusqu'au 31 décembre 2003.

Décret n° 2004-171 du 19 février 2004 modifiant le décret n° 2002-616 du 26 avril 2002 relatif au répertoire national des certifications professionnelles (publié au Journal Officiel du 22 février 2004). La validité du titre est prorogée jusqu'au 31 décembre 2005.

Maître d'hôtel, niveau III

Arrêté du 22 février 2000 publié au Journal Officiel du 1er mars 2000 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique.

Arrêté du 9 décembre 2002 publié au Journal Officiel du 18 décembre 2002 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique. L'homologation est prolongée jusqu'au 31 décembre 2003.

Décret n° 2004-171 du 19 février 2004 modifiant le décret n° 2002-616 du 26 avril 2002 relatif au répertoire national des certifications professionnelles (publié au Journal Officiel du 22 février 2004). La validité du titre est prorogée jusqu'au 31 décembre 2005.

Pour plus d'informations

Statistiques :

Statistiques : 37 certifiés en 2006

Autres sources d'information :

e-mail : sicm@recrutement.marine.defense.gouv.fr N°AZUR : 0 810 501 501

<http://www.marinerecrute.gouv.fr>

Lieu(x) de certification :

MINISTERE DE LA DEFENSE - ECOLE DES FOURRIERS DE QUERQUEVILLE BP 30
50115 Cherbourg Armées

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

Historique de la certification :

- Anciens intitulés : - BS Commis aux vivres', niveau IV (Arrêté du 17 juin 1980 publié au Journal Officiel du 21 août 1980)
- Gestionnaire de collectivité, niveau III (Arrêté du 4 janvier 2001 publié au Journal Officiel du 14 janvier 2001)
- Chef de cuisine, niveau III (Arrêté du 22 février 2000 publié au Journal Officiel du 1er mars 2000)
- Maître d'hôtel, niveau III (Arrêté du 22 février 2000 publié au Journal Officiel du 1er mars 2000)