

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 32187**

### Intitulé

Un des meilleurs ouvriers de France (diplôme national) Groupe XVII Métiers de l'hôtellerie, du commerce et des services - Classe 9: Conseil - expertise en sécurité alimentaire

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE	MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE, Le ministre chargé de l'éducation au titre de la profession

### Niveau et/ou domaine d'activité

**III (Nomenclature de 1969)**

**5 (Nomenclature Europe)**

**Convention(s) :**

**Code(s) NSF :**

334 Accueil, hôtellerie, tourisme, 343 Nettoyage, assainissement, protection de l'environnement

**Formacode(s) :**

### Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Les activités exercées portent sur les différents aspects du métier du Conseiller - expert en Sécurité Alimentaire avec un niveau d'exigence et un degré d'excellence très élevé. Elles couvrent un vaste champ d'interventions dans la prévention et la maîtrise de l'hygiène et de la sécurité alimentaire, pour les entreprises et les collectivités de restauration. Ce consultant possède une parfaite connaissance des métiers de la restauration et de la législation afin de conseiller et accompagner les clients dans leur démarche préventive.

Les activités consistent à :

- Déceler les non-conformités dans les locaux professionnels et les process de travail et d'y apporter les actions correctives nécessaires ;

- Gérer les contraintes spécifiques de la création et l'aménagement des locaux professionnels ;
- Réaliser la mise en place et la gestion des procédures de travail.

Voir le référentiel sur le site du COET-MOF

Les travaux demandés dans le cadre du concours portent sur :

- Concevoir une grille d'Audit spécifique au regard de la réglementation applicable au client ;
- Concevoir un Plan de Maîtrise Sanitaire personnalisé ;
- Réaliser un plan de fonctionnement dit « Zoning » dans le cadre de la conception d'ateliers et laboratoires de production, de restauration et/ou traiteur ;
- Etablir les descriptifs techniques précis pour la parfaite réalisation d'ateliers, laboratoire de production et stockage des matières premières et produits finis ;
- Analyser les résultats d'analyses microbiologiques la microbiologie ;
- Expertiser la gestion des flux (main d'œuvre, déchets, matières premières, produits semi-finis, finis, emballages...)

Le candidat doit restituer son travail oralement et par écrit avec des moyens de communication numériques présentant les travaux réalisés.

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

L'exercice du métier à ce niveau de compétence peut s'effectuer essentiellement dans le secteur de la restauration, de la restauration collective, des grandes entreprises de l'agroalimentaire ou dans des cabinets d'audit de structures PME-PMI et artisanales

Manager, Auditeur, Expert

### Codes des fiches ROME les plus proches :

H2502 : Management et ingénierie de production

G1601 : Management du personnel de cuisine

### Modalités d'accès à cette certification

#### Descriptif des composantes de la certification :

Les composantes de la certification s'inscrivent dans une demande de validation des compétences du titulaire à un haut degré d'exigence et l'épreuve est, en soi, une modalité de validation de l'expérience acquise.

Elles recouvrent la réalisation d'une œuvre concrète relevant du champ du Conseil expertise en sécurité alimentaire comme la création de grille d'Audit spécifique, l'élaboration d'un plan de maîtrise sanitaire, la réalisation d'un plan de fonctionnement et l'expertise des problématiques spécifiques au métier de Conseil-expertise en sécurité alimentaire.

L'œuvre sera examinée par un jury d'experts et elles recouvrent également la transmission des compétences à des jeunes.

Il existe des conditions d'âge : être âgée de vingt-trois ans au moins à la date de clôture des inscriptions et l'œuvre peut être collective dans ce cas le diplôme est décerné à l'équipe ou à certains de ses membres. Le règlement, l'organisation et les sujets sont mis en ligne sur le site du COET-MOF.

**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	
En contrat de professionnalisation		X	
Par candidature individuelle		X	
Par expérience dispositif VAE	X		Voir conditions du concours

	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) :

Décret no 2017-87 du 26 janvier 2017 relatif au diplôme « un des meilleurs ouvriers de France » NOR : MENE1636852D

##### Référence du décret et/ou arrêté VAE :

##### Références autres :

#### Pour plus d'informations

##### Statistiques :

Depuis 1924 : 9006 candidats diplômés dans 17 groupes métiers qui représentent 230 métiers

##### Autres sources d'information :

##### Lieu(x) de certification :

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

##### Historique de la certification :

La mise en place des concours « Un des meilleurs ouvriers de France s'appuie sur le décret du 16 janvier 1935 modifié relatif à l'organisation des expositions nationales du travail, ensemble le décret no 52-1108 du 30 septembre 1952 modifié relatif au même objet ont abrogés. La sanction de ce concours s'est transformée en diplôme à compter du décret du 5 juillet 2001.