

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 13678**

Intitulé

L'accès à la certification n'est plus possible

Agent d'exploitation en hôtellerie/restauration

Nouvel intitulé : Agent d'exploitation en hôtellerie-restauration

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Forma - Catalyse	Directeur de Catalyse

Niveau et/ou domaine d'activité

IV (Nomenclature de 1969)

4 (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

L'agent d'exploitation en hôtellerie et restauration assiste le directeur dans toutes ses tâches. Il anime, commercialise, gère l'entreprise. Il assure la réception et l'administration des étages. Il intervient au niveau de la cuisine et au niveau du service en salle : planification, contrôle de l'entretien des chambres, élaboration et supervision de la production culinaire ainsi que du service de restauration.

Il assure l'encadrement des équipes et organise les postes de travail. Il intervient sur certains postes de dépenses et contrôle les achats.

L'activité couvre tous les aspects des métiers du secteur :

- assurer l'accueil, gérer le réceptif à l'aide d'un logiciel professionnel de réservation ;
- vérifier l'entretien des chambres, contrôler celles-ci ;
- veiller à l'application des protocoles de nettoyage quelles que soient les modalités ;
- intervenir sur des tâches basiques de cuisine ; élaborer des fiches ;
- organiser et suivre un service en salle ;
- assurer quotidiennement la gestion ;
- organiser les tâches et les répartir entre les personnels concernés (chambre, salle, cuisine, accueil)
- animer sur le plan commercial l'activité de l'entreprise d'hôtellerie et de de restauration.

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

Cette fonction s'exerce généralement soit dans les chaînes hôtelières, telles que Louvres Hôtel, Ibis soit dans les chaînes de restauration à thèmes ou de grande masse : Buffalo Grill, Pizza Del arte, Cafétéria...)

Soit dans une entreprise privée et familiale pour seconder la direction.

- Assistant / assistant de direction - maître d'hôtel
- Chef de réception
- Responsable de restaurant ou de collectivité

Responsable restauration - Assistant de direction- responsable hébergement- leader hôtellerie/restauration- Agent d'exploitation, Assistant d'exploitation.

Codes des fiches ROME les plus proches :

G1401 : Assistance de direction d'hôtel-restaurant

G1404 : Management d'établissement de restauration collective

G1703 : Réception en hôtellerie

G1803 : Service en restauration

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

La certification se compose d'évaluations portant sur 10 modules et un mémoire de synthèse soutenu devant un jury :

- 1 - Accueil et réceptif client
- 2 - Logiciel de réservation et de facturation
- 3 - Entretien des chambres et contrôle des gouvernantes
- 4 - Cuisine et hygiène : effectuer des tâches simples de cuisine, comprendre les règles hygiéniques, élaborer les fiches techniques de cuisine
- 5 - Organisation d'un service de restaurant
- 6 - Contrôle de restauration et gestion d'un établissement
- 7 - Encadrement du personnel et de participation à la gestion sociale du personnel
- 8 - Animation commerciale du département hébergement et / ou restauration
- 9 - Outils informatiques : traitement de texte, tableur, Internet
- 10 - Savoir - faire opérationnels

Les compétences de chaque module sont évaluées en continu et par un examen final en centre.

La soutenance intervient en fin de parcours en centre- l'évaluation en entreprise est validée au travers d'une grille de compétence et d'appréciation générale.

Validité des composantes acquises : 5 an(s)

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	QUINON		COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X		Consultants, maître de conférence à l'Université/formateur, Professionnels (directeurs d'établissements)
En contrat d'apprentissage		X	
Après un parcours de formation continue	X		Consultants, maître de conférence à l'Université/formateur, Professionnels (directeurs d'établissements)
En contrat de professionnalisation	X		tuteur, formateur
Par candidature individuelle	X		Consultants, maître de conférence à l'Université/formateur, Professionnels (directeurs d'établissements)
Par expérience dispositif VAE prévu en 2006	X		Professionnels (directeurs d'établissement - Salarié) -formateurs accrédités - 50 % employeurs - 50 % salariés

	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 02 octobre 2006 publié au Journal Officiel du 24 octobre 2006 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, avec effet au 24 octobre 2006, jusqu'au 24 octobre 2011.

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

Arrêté du 11 janvier 2012 publié au Journal Officiel du 19 janvier 2012 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, au niveau IV, sous l'intitulé "Agent d'exploitation en hôtellerie/restauration" avec effet au 24 octobre 2011, jusqu'au 19 janvier 2017.

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.

Arrêté du 30 avril 2002 publié au Journal Officiel du 4 mai 2002 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique. L'homologation prend effet à compter du 1er octobre 1996. Intitulé : Agent d'exploitation en hôtellerie et restauration économique.

Pour plus d'informations**Statistiques :**

11 titulaires de la certification par an en moyenne

Autres sources d'information :

<http://www.catalyse.fr>

Lieu(x) de certification :

CATALYSE Chemin St Frai

65600 SEMEAC

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

Ancien intitulé : 'Agent d'exploitation en hôtellerie et restauration économique' (Arrêté du 30 avril 2002 publié au Journal Officiel du 4 mai 2002)

Certification précédente : Agent d'exploitation en hôtellerie et restauration

Certification suivante : Agent d'exploitation en hôtellerie-restauration