

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 12838**

### Intitulé

Restaurateur

Nouvel intitulé : Arts culinaires et entrepreneuriat

#### AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION

#### QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION

Chambre de commerce et d'industrie de région Paris-Ile de France (CCI Paris-Ile de France) - Ecole Grégoire-Ferrandi

Président de la CCI de Paris

### Niveau et/ou domaine d'activité

**II (Nomenclature de 1969)**

**6 (Nomenclature Europe)**

**Convention(s) :**

**Code(s) NSF :**

221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

**Formacode(s) :**

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

Les activités principales du Restaurateur s'articulent autour de trois grands domaines d'activité, qu'il peut être amené à exercer en tout ou partie en fonction du type, de la taille et de l'organisation interne de l'entreprise dans laquelle il travaille d'une part et de son statut de salarié ou de créateur d'entreprise d'autre part.

1. Dans le cadre de sa fonction d'organisation et de mise en œuvre de la production, le Restaurateur est le garant de la qualité de la production, tant au niveau gustatif qu'au niveau de la qualité sanitaire des produits. Il organise en amont la production (élaboration de la carte, des fiches techniques,...) dans un cadre budgétaire défini, il organise le travail de l'équipe de cuisine dont il a la charge, supervise la production et la distribution en salle. Il veille constamment au respect des délais et des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.
2. Dans le cadre de sa fonction de management d'équipe, il assure la gestion de l'équipe dont il a la charge (recrutement, organisation du travail de chacun, évaluation, intégration, formation,...) en veillant à maintenir une bonne ambiance de travail.
3. Dans le cadre de sa fonction de gestion d'un centre de profit, il élabore ou fait évoluer la stratégie marketing et commerciale et assure la gestion financière de l'entreprise. Il est également responsable de la gestion des approvisionnements et de la maintenance du matériel.

- capacité à mettre en œuvre des processus et des procédures comptables visant à produire l'info comptable, financière, fiscale et sociale.
- maîtrise à haut niveau des techniques de production culinaire.
- maîtrise des principes d'organisation et d'adaptation d'un cycle de production culinaire.
- connaissance et la compréhension du marché, de sa structure et des conditions de mise en adéquation des concepts et des produits offerts avec les exigences des différents types de clientèle.
- dans le cadre de la politique d'entreprise, la maîtrise des techniques d'animation et de gestion d'une équipe

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

Entreprises de la restauration  
directeur de la restauration  
restaurateur / propriétaire exploitant  
chef de cuisine  
second de cuisine  
chef de partie

#### Codes des fiches ROME les plus proches :

G1601 : Management du personnel de cuisine

G1402 : Management d'hôtel-restaurant

#### Réglementation d'activités :

L'habilitation HACCP (analyse critique des risques alimentaires) est intégrée à cette certification.

### Modalités d'accès à cette certification

#### Descriptif des composantes de la certification :

Composantes de la certification :

- Ø L'expertise technique, évaluée en situation réelle dans le cadre de la cuisine de production et du restaurant d'application et en contrôle continu,
- Ø Le management entrepreneurial, évalué en contrôle continu, en situation réelle en cuisine de production et au travers de l'élaboration d'un business plan,
- Ø La validation des stages en entreprise sous forme de rapport de stages.

**Validité des composantes acquises : 5 an(s)**

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION

OUINON

COMPOSITION DES JURYS

Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X		Le jury est composé de quatre personnes : 50 % de représentants de professionnels en activité 50 % de représentants de la CCIR et de l'Ecole FERRANDI
En contrat d'apprentissage	X		Jury identique
Après un parcours de formation continue	X		Jury identique
En contrat de professionnalisation		X	
Par candidature individuelle	X		Jury identique
Par expérience dispositif VAE prévu en 2005	X		Jury identique

	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 juin 2011 publié au Journal Officiel du 10 août 2011 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour trois ans, au niveau II, sous l'intitulé "Restaurateur" avec effet au 15 mars 2007, jusqu'au 10 août 2014. Autorité responsable : Chambre de commerce et d'industrie de Paris (CCIP) - Ecole Grégoire-Ferrandi.

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

#### Références autres :

Arrêté du 26 novembre 2015 publié au Journal Officiel du 3 décembre 2015 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour trois ans, au niveau II, sous l'intitulé "Restaurateur" avec effet au 3 décembre 2015, jusqu'au 3 décembre 2018.

Arrêté du 22 décembre 2014 publié au Journal Officiel du 31 décembre 2014 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour un an, au niveau II, sous l'intitulé "Restaurateur" avec effet au 10 août 2014, jusqu'au 31 décembre 2015. Autorité responsable : Chambre de commerce et d'industrie de Paris-Ile de France (CCI Paris-IDF) - Ecole Grégoire-Ferrandi - Code NSF 221t.

Arrêté du 21 décembre 2005 publié au Journal Officiel du 31 janvier 2006 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles sous l'intitulé 'Restaurateur, traiteur, organisateur de réception'. Enregistrement pour cinq ans, au niveau III, avec effet au 31 janvier 2006, jusqu'au 31 janvier 2011. (En vertu de l'arrêté du 17 juin 2011 les titulaires de la certification obtenue à compter du 15 mars 2007 peuvent se prévaloir du niveau II).

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 sous l'intitulé 'Restaurateur, option cuisinier, option traiteur organisateur de réception' prend effet à compter du 1er janvier 1997.

### Pour plus d'informations

#### Statistiques :

56 bénéficiaires du titre par an.

#### Autres sources d'information :

Site web FERRANDI

#### Lieu(x) de certification :

Chambre de commerce et d'industrie de région Paris-Ile de France (CCI Paris-Ile de France) - Ecole Grégoire-Ferrandi : Île-de-France - Paris (75) [FERRANDI PARIS]

Chambre de commerce et d'industrie de région Paris-Ile de France (CCI Paris-Ile de France) - Ecole Grégoire-Ferrandi : Aquitaine Limousin Poitou-Charentes - Gironde ( 33) [BORDEAUX]

CCIPARIS Ile de France/ FERRANDI 28, rue de l'Abbé Grégoire  
75006 Paris

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

FERRANDI - PARIS

Bordeaux Ecole Supérieure de la Table - BORDEAUX

#### Historique de la certification :

Ancien libellé : Restaurateur, option cuisinier, option traiteur organisateur de réception (arrêté du 30 avril 2002 publié au Journal Officiel du 4 mai 2002)

**Certification suivante :** Arts culinaires et entrepreneuriat