

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 9859**

### Intitulé

Manager de restaurant

Nouvel intitulé : Manager dans l'hôtellerie restauration

#### 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 :**

334p Gestion touristique et hôtelière

**Formacode(s) :**

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

Véritable gestionnaire d'un centre de profit, le manager de restaurant dirige son établissement ou son service sur les plans de l'administration, de la gestion économique et commerciale et de la technique. Il est garant de l'image de marque du restaurant, du développement de ses ventes et de la qualité du service rendu.

Les activités principales du manager de restaurant s'articulent autour de quatre domaines d'activité :

1/ Préparer et superviser le service

Le manager de restaurant contrôle les activités en cours, anime l'équipe de service lors des briefings et débriefings. Il doit également veiller au respect de la législation et à la sécurité des biens et des personnes (clients et personnel) dont il a la charge.

2/ Manager l'équipe

Le manager de restaurant assure la gestion de l'équipe de service dont il a la charge (recrutement, organisation et évaluation du travail, élaboration des fiches de poste, intégration des nouveaux collaborateurs) en veillant à maintenir une bonne ambiance de travail.

3/ Gérer un centre de profit

Le Manager de restaurant a pour mission d'élaborer ou faire évoluer la stratégie commerciale et veiller à l'amélioration de la carte du restaurant en cohérence avec l'évolution du marché, le positionnement de l'établissement et dans un cadre budgétaire défini. Il assure la gestion de l'activité au quotidien et élabore ou participe à l'élaboration des documents prévisionnels.

4/ Assurer une veille

Le manager de restaurant doit maintenir son niveau d'information sur les évolutions des nouvelles tendances de restauration et de la réglementation (droit, produits alimentaires, terrasses, assurance ....), à partir des éléments communiqués par la maison mère ou au travers de lectures et de recherches personnelles.

Les capacités attestées :

Préparer, coordonner et contrôler le bon déroulement du service en salle

Organiser la préparation et le déroulement du service

Superviser et contrôler les activités du personnel de salle avant, pendant et après le service

Coordonner l'activité de l'ensemble des équipes (barman, cuisine, serveurs,...)

Elaborer et/ou contrôler l'application des procédures de fonctionnement, normes et règles d'hygiène et de sécurité en vigueur

Susciter la vente et garantir la satisfaction du client

Elaborer ou faire évoluer la stratégie commerciale et marketing

Construire un argumentaire commercial de l'offre solide et liquide

Valoriser et promouvoir les produits

Accueillir et prendre en charge les clients

Mettre en place des outils de mesure de la satisfaction des clients, proposer des actions correctives

Gérer et animer une équipe

Recruter du personnel

Assurer l'accueil du personnel

Former et développer les compétences du personnel

Evaluer les collaborateurs

Garantir la pérennité financière de l'établissement

Mettre en place des outils permettant d'optimiser la gestion au quotidien

Analyser les différents indicateurs d'activité, proposer des actions correctives

Gérer les stocks et les approvisionnements de matières premières

Gérer les achats et la maintenance du matériel

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

Hôtellerie/Gastronomie/Tourisme

Directeur de Restaurant/F&B Manager

Manager de Restaurant

Assistant Manager  
Maître d'hôtel  
Chef de Rang

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

G1402 : Management d'hôtel-restaurant

G1401 : Assistance de direction d'hôtel-restaurant

**Modalités d'accès à cette certification**

**Descriptif des composantes de la certification :**

4 grands blocs composent la certification :

- Bloc A : « Compétences organisationnelles »
- Bloc B : « Compétences commerciales »
- Bloc C : « Compétences managériales »
- Bloc D : « Compétences de gestion »

Un bloc supplémentaire E de "compétences transversales" concerne uniquement les candidats par la VAE

**Bloc de compétence :**

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 9859 - Bloc D : « Compétences de gestion »	<b>Garantir la pérennité financière de l'établissement</b> Compétences évaluées : - en contrôle continu, sous forme d'études de cas communes, et - Rédaction d'un business plan
Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 9859 - Bloc B : « Compétences commerciales »	<b>Susciter la vente et garantir la satisfaction du client</b> Compétences évaluées en situation réelle dans le cadre du restaurant d'application et en contrôle continu
Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 9859 - Bloc A : « Compétences organisationnelles »	<b>Préparer et superviser le service</b> Compétences évaluées en situation réelle dans le cadre du restaurant d'application et en contrôle continu
Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 9859 - Bloc C : « Compétences managériales »	<b>Gérer et animer une équipe</b> Compétences co-évaluées : - avec l'entreprise d'accueil - En situation réelle reconstituées au sein du restauration d'application

**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	Deux professionnels en exercice (moitié employeur/moitié salarié). Le Directeur de l'Ecole ou son représentant. Un représentant de la CCI
En contrat d'apprentissage	X	
Après un parcours de formation continue	X	Deux professionnels en exercice (moitié employeur/moitié salarié). Le Directeur de l'Ecole ou son représentant. Un représentant de la CCI
En contrat de professionnalisation	X	
Par candidature individuelle	X	Deux professionnels en exercice (moitié employeur/moitié salarié). Le Directeur de l'Ecole ou son représentant. Un représentant de la CCI
Par expérience dispositif VAE prévu en 2009	X	Deux professionnels en exercice (moitié employeur/moitié salarié). Le Directeur de l'Ecole ou son représentant. Un représentant de la CCI

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X
Accessible en Polynésie Française		X

**Base légale****Référence du décret général :****Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :**

Arrêté du 12 juillet 2010 publié au Journal Officiel du 22 juillet 2010 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, au niveau II, sous l'intitulé Manager de restaurant, avec effet au 22 juillet 2010, jusqu'au 22 juillet 2015.

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

Arrêté du 26 mai 2016 publié au Journal Officiel du 07 juin 2016 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour quatre ans, au niveau II, sous l'intitulé "Manager de restaurant" avec effet au 22 juillet 2015, jusqu'au 07 juin 2020.

**Pour plus d'informations****Statistiques :**

Nombre de titulaires de la certification par an :  
De 55 à 65 par an.

**Autres sources d'information :**

[www.ferrandi-paris.fr](http://www.ferrandi-paris.fr)  
[vpautrot@ferrandi-paris.fr](mailto:vpautrot@ferrandi-paris.fr)  
[cfranceschini@ferrandi-paris.fr](mailto:cfranceschini@ferrandi-paris.fr)  
[Ecole FERRANDI Paris](#)

**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) [Paris]  
FERRANDI Paris  
28, rue de l'Abbé Grégoire  
75006 PARIS

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

FERRANDI Paris  
28, rue de l'Abbé Grégoire  
75006 PARIS  
BORDEAUX ECOLE SUPERIEURE DE LA TABLE  
10, rue René Cassin  
33049 BORDEAUX Cedex

**Historique de la certification :**

**Certification suivante :** Manager dans l'hôtellerie restauration