

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 31002**

### Intitulé

Chef de rang

#### AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION

Ministère des armées

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

Commandant, Directeur

### 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

Au ministère des armées, le chef de rang exerce ses fonctions dans les mess des régiments, des bases aériennes, navales ou aéronavales, des cercles et des foyers, dans des structures de restauration collective, traditionnelle ou gastronomique.

Le chef de rang est responsable du service en salle et de la qualité des prestations. A ce titre, il organise la production de repas en restauration collective, traditionnelle ou gastronomique.

L'activité peut s'exercer les week-ends, les jours fériés, de nuit et être soumise à des astreintes.

Le (la) titulaire de la certification est capable de :

- Effectuer le service des mets et boissons selon les règles en usage
- Contrôler les prestations de service des équipes en salle
- Harmoniser les vins et les mets en respectant les principes de base de l'œnologie et de la sommellerie.
- Elaborer les principaux cocktails et préparer des boissons fraîches et chaudes
- Faire appliquer les plans de nettoyage
- Promouvoir les produits et activités par les supports et moyens de communication orale et audiovisuelle à disposition.
- Conseiller le client
- Concevoir les menus afin de préparer les approvisionnements
- Réaliser un plan alimentaire.
- Etablir et passer les commandes de denrées alimentaires, en fonction des menus et des stocks.
- Créer et entretenir des dossiers de transmission de l'activité afin de faciliter les prises de fonction des successeurs.
- Comprendre et se faire comprendre dans une langue étrangère (anglais).
- Organiser avec son équipe la réception de marchandises, selon les règles d'hygiène et la démarche HACCP.
- Gérer les stocks et contrôler les marchandises
- Préparer et conduire la production des repas en appliquant les règles relatives à l'hygiène alimentaire et de l'HSCT
- Participer à l'organisation d'une production de repas
- Stocker et utiliser des produits dangereux dans le respect des règles en matière d'environnement, d'hygiène alimentaire et de sécurité du travail

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

Dans les armées, le chef de rang exerce son activité, en qualité de personnel militaire, au sein de structures de restauration collective, traditionnelle ou gastronomique des régiments, des bases aériennes, navales ou aéronavales ou des cercles et foyers.

Dans le secteur civil, le chef de rang exerce ses fonctions dans le secteur de l'hôtellerie restauration.

Serveur en salle,  
Maître d'hôtel,  
Sommelier.

### Codes des fiches ROME les plus proches :

G1803 : Service en restauration

### Réglementation d'activités :

Une aptitude médicale spécifique aux métiers de bouche est requise (arrêté interministériel du 29/09/1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective).

L'obtention du statut militaire, sous réserve des conditions de recrutement en vigueur, est exigée pour exercer cet emploi au sein du ministère des armées.

### Modalités d'accès à cette certification

#### Descriptif des composantes de la certification :

Les composantes de la certification sont les suivantes :

- Service en salle
- Organisation de la communication des points de vente
- Gestion et approvisionnement des stocks
- Production culinaire et distribution

#### Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 31002 - Organisation de la communication des points de vente	<b>Descriptif :</b> Informer la clientèle sur les prestations du point de vente <b>Modalités d'évaluation :</b> Les compétences sont évaluées au travers de récits d'expérience, d'entretiens avec des professionnels et/ou de mises en situation professionnelles réelles ou reconstituées.
Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 31002 - Gestion et approvisionnement des stocks	<b>Descriptif :</b> Approvisionner en denrées les groupements d'alimentation. Inventorier et ranger méthodiquement les marchandises <b>Modalités d'évaluation :</b> Les compétences sont évaluées au travers de récits d'expérience, d'entretiens avec des professionnels et/ou de mises en situation professionnelles réelles ou reconstituées.
Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 31002 - Production culinaire et distribution	<b>Descriptif :</b> Participer à l'organisation d'une production de repas en restauration collective traditionnelle ou gastronomique <b>Modalités d'évaluation :</b> Les compétences sont évaluées au travers de récits d'expérience, d'entretiens avec des professionnels et/ou de mises en situation professionnelles réelles ou reconstituées.
Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 31002 - Service en salle	<b>Descriptif :</b> Participer à la mise en œuvre d'une prestation et contrôler sa bonne exécution <b>Modalités d'évaluation :</b> Les compétences sont évaluées au travers de récits d'expérience, d'entretiens avec des professionnels et/ou de mises en situation professionnelles réelles ou reconstituées.

**Validité des composantes acquises : illimitée**

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	QUINON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	Un président : le commandant de l'école ou son représentant assisté de 5 membres : •Le directeur de l'enseignement ou son représentant •Le chef du département •Le responsable de la formation •L'instructeur principal du cours •Les responsables « matières » concernés
En contrat d'apprentissage	X	
Après un parcours de formation continue	X	Un président : le commandant de l'école ou son représentant assisté de 5 membres : •Le directeur de l'enseignement ou son représentant •Le chef du département •Le responsable de la formation •L'instructeur principal du cours •Les responsables « matières » concernés
En contrat de professionnalisation	X	
Par candidature individuelle	X	

Par expérience dispositif VAE prévu en 2005	X	Un président : le commandant de l'école ou son représentant assisté de 4 membres : <ul style="list-style-type: none"> <li>•Un représentant « employeur »</li> <li>•Un titulaire de la certification</li> <li>•Le responsable de la formation</li> <li>•Un instructeur</li> </ul>
---	---	---

	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 :

Arrêté du 11 juillet 2018 publié au Journal Officiel du 21 juillet 2018 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, au niveau IV, sous l'intitulé "Chef de rang" avec effet du 09 décembre 2017, jusqu'au 21 juillet 2023.

Arrêté du 27 novembre 2012 publié au Journal Officiel du 9 décembre 2012 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, au niveau IV, sous l'intitulé "Chef de rang" avec effet au 21 avril 2012, jusqu'au 09 décembre 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 9 décembre 2002 publié au Journal Officiel du 18 décembre 2002 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique.

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

Arrêté du 2 octobre 1995 publié au Journal Officiel du 18 octobre 1995 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique. Homologation sous l'intitulé 'BAT Maître d'hôtel'

Arrêté du 2 janvier 1984 publié au Journal Officiel du 29 janvier 1984 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique. Homologation sous l'intitulé 'BAT Maître d'hôtel-serveur de restaurant'.

### Pour plus d'informations

#### Statistiques :

L'école des fourriers de Querqueville attribue en moyenne 10 titres de chef de rang, à raison de 2 sessions par an.

#### Autres sources d'information :

[www.ecoledesfourriers.fr](http://www.ecoledesfourriers.fr)  
[www.defense.gouv.fr](http://www.defense.gouv.fr)  
[www.etremarin.fr](http://www.etremarin.fr)  
[www.defense.gouv.fr/marine/](http://www.defense.gouv.fr/marine/)  
[www.defense-reconversion.fr](http://www.defense-reconversion.fr)

#### Lieu(x) de certification :

Ministère des armées  
14 rue Saint Dominique  
75007 PARIS

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

Ecole des Fourriers de Querqueville - CC 30 - 50115 Cherbourg-Octeville CEDEX

#### Historique de la certification :

**Certification précédente :** Chef de rang