

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 31343**

Intitulé

CQP : Certificat de qualification professionnelle Responsable de point de restauration

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Commission paritaire nationale de l'emploi et de la formation professionnelle de la restauration collective (CPNEFP-RC) - CERTIDEV	Président

Niveau et/ou domaine d'activité

Convention(s) :

3225 - Personnel des entreprises de restauration de collectivités

Code(s) NSF :

334 Accueil, hôtellerie, tourisme

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Le responsable de point de restauration assure la gestion d'un centre de profit de faible complexité ou d'un service de restauration collective. La compétence culinaire est assurée par un collaborateur de la filière cuisine. Par ailleurs, il encadre, organise et coordonne le travail de production et de distribution ; participe à la bonne exécution du contrat, à la satisfaction des clients dans le respect des règles d'hygiène, de qualité et de sécurité en vigueur.

les compétences attestées du CQP Responsable de point de restauration H/F s'articulent autour de quatre grandes activités :

- Supervision de la production culinaire froide et chaude
- Gestion de production culinaire froide et chaude
- Management et animation de l'ensemble du personnel
- Relationnel client/convives

Soucieuse d'ouvrir l'accès au poste de responsable de site à des collaborateurs issus de filières autres que la filière cuisine, la branche de la restauration collective a créé le CQP responsable de point de restauration. Les compétences spécifiques du CQP responsable de point de restauration viennent en complément du référentiel de compétence de l'employé qualifié de restauration.

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

La restauration collective – y compris autogérée- assure près de la moitié des repas et prestations alimentaires pris hors foyer, tous types de restaurations confondus. Cette Branche compte aujourd'hui 73 000 unités de production, dont plus de 20 000 en restauration collective concédée. Cette dernière employant plus de 100 000 salariés, dont 18 000 responsables de point de restauration en restauration collective.

90% des établissements employeurs ont moins de 10 salariés.

L'activité de responsable de point de restauration H/F s'exerce au sein d'établissements de restauration rapide, de cafétérias, de restaurants d'entreprise ou de collectivité, en contact avec les clients et différents intervenants (managers, responsable d'établissement de restauration, ...).

Elle peut s'exercer en horaires fractionnés, en soirée, les fins de semaine, jours fériés et être soumise à des pics d'activité (« coup de feu »).

Le port d'un uniforme est requis.

La connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaires (Hazard Analysis Critical Control Point -HACCP-) est requise.

Le responsable point de restauration est accessible à toute personne ayant une bonne expérience dans la restauration.

Responsable de point de restauration H/F

Codes des fiches ROME les plus proches :

G1404 : Management d'établissement de restauration collective

G1601 : Management du personnel de cuisine

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

La certification se compose de 9 blocs de compétences distincts :

- Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation
- Traiter une réclamation client, recueillir et transmettre des informations concernant les clients
- Réceptionner et stocker des marchandises, des produits
- Nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail
- Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire
- Organiser le travail et superviser l'équipe
- Contribuer à la conception et à la supervision de la production culinaire
- Contribuer à gérer l'exploitation d'un établissement
- Gérer l'encaissement

Modalités d'évaluation.

Pour tous les blocs de compétences, des observations en situation de travail réelle sont réalisées conjointement par un représentant du centre de formation et un représentant de l'entreprise. Ces mêmes blocs font l'objet d'une nouvelle évaluation dans le cadre d'une épreuve finale reprenant l'ensemble des compétences visées par la certification, réalisée par un binôme évaluateur externe composé d'un évaluateur pédagogique et d'un expert professionnel.

La compétence est considérée acquise dès lors qu'il est constaté une autonomie au poste de travail et que les résultats obtenus lors des évaluations en contrôle continu et final franchissent le seuil d'acquisition d'un bloc selon une pondération établie par les partenaires sociaux.

Selon le dispositif d'acquisition :

-Par la voie de la formation, observation en situation de travail et/ou étude de cas complétée éventuellement par un questionnement à l'oral ou quizz.

-Par la VAE, dossier de validation et mise en situation professionnelle.

Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 31343 - Bloc 5 (Bloc 5b) Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire	<p>Descriptif : Appliquer les règles de sécurité alimentaire</p> <p>Modalités d'évaluation du bloc 5. Selon le dispositif d'acquisition : par la voie de la formation observation en situation de travail et/ou questionnement ou quizz. Par la voie de la VAE, dossier de validation Remise d'une attestation de délivrance du bloc 5 (Bloc 5b) du CQP Responsable de point de restauration H/F.</p>
Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 31343 - Bloc 6 (Bloc 7) Organiser le travail et superviser l'équipe	<p>Descriptif : Organiser le travail de l'équipe Superviser le travail de l'équipe Optimiser le fonctionnement de l'équipe</p> <p>Modalités d'évaluation du bloc 6. Selon le dispositif d'acquisition : par la voie de la formation observation en situation et/ou étude de cas complétée éventuellement par un questionnement à l'oral et/ou quizz. Par la voie de la VAE, dossier de validation Remise d'une attestation de délivrance du bloc 6 (Bloc 7) du CQP Responsable de point de restauration H/F.</p>
Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 31343 - Bloc1 (Bloc1) Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation	<p>Descriptif : Établir un contact efficace et adapté au client Conduire un échange avec un client en lien avec une prestation de service Réaliser ou suivre la réalisation d'une prestation en assurant la satisfaction client</p> <p>Modalités d'évaluation du bloc 1. Selon le dispositif d'acquisition : par la voie de la formation, observation en situation ou au cours d'une mise en situation, questionnement, mise en situation reconstituée, questionnement. Par la voie de la VAE, dossier de validation Remise d'une attestation de délivrance du bloc 1 (bloc 1) du CQP Responsable de point de restauration H/F.</p>
Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 31343 - Bloc 2 (Bloc 2) Traiter une réclamation client, recueillir et transmettre des informations concernant les clients	<p>Descriptif : Traiter les situations difficiles en préservant la qualité de la relation client Rechercher, traiter et transmettre les informations à la continuité du service client</p> <p>Modalités d'évaluation du bloc 2. Selon le dispositif d'acquisition : par la voie de la formation observation en situation et/ou étude de cas complétée éventuellement par un questionnement à l'oral et / ou quizz, Par la voie de la VAE, dossier de validation. Remise d'une attestation de délivrance du bloc 2 (Bloc 2) du CQP Responsable de point de restauration H/F.</p>

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°5 de la fiche n° 31343 - Bloc 3 (Bloc 3) Réceptionner et stocker des marchandises, des produits	<p>Descriptif : Réceptionner les marchandises Contribuer à gérer les stocks Stocker les marchandises</p> <p>Modalités d'évaluation du bloc 3. Selon le dispositif d'acquisition : par la voie de la formation, observation en situation ou étude de cas, mise en situation réelle ou questionnement à l'oral. Par la voie de la VAE, dossier de validation Remise d'une attestation de délivrance du bloc 3 (Bloc 3) du CQP Responsable de point de restauration H/F.</p>
Bloc de compétence n°6 de la fiche n° 31343 - Bloc 4 (Bloc 5a) Nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail	<p>Descriptif : Appliquer les protocoles de nettoyage et de désinfection</p> <p>Modalités d'évaluation du bloc 4. Selon le dispositif d'acquisition : par la voie de la formation, observation en situation ou étude de cas, mise en situation réelle ou questionnement à l'oral. Par la voie de la VAE, dossier de validation Remise d'une attestation de délivrance du bloc 4 (Bloc 5a) du CQP Responsable de point de restauration H/F.</p>
Bloc de compétence n°7 de la fiche n° 31343 - Bloc 7 (Bloc 10a) Contribuer à la conception et à la supervision de la production culinaire	<p>Descriptif : Préparer et réaliser les productions culinaires Superviser et contrôler la production culinaire</p> <p>Modalités d'évaluation du bloc 7. Selon le dispositif d'acquisition : par la voie de la formation observation en situation de travail /étude de cas complétée éventuellement par un questionnement à l'oral. Par la voie de la VAE, dossier de validation Remise d'une attestation de délivrance du bloc 7 (Bloc 10a) du CQP Responsable de point de restauration H/F.</p>
Bloc de compétence n°8 de la fiche n° 31343 - Bloc 8 (Bloc13) Contribuer à gérer l'exploitation d'un établissement	<p>Descriptif : Effectuer des opérations comptables Effectuer des opérations de gestion</p> <p>Modalités d'évaluation du bloc 8. Selon le dispositif d'acquisition : par la voie de la formation observation en situation de travail /étude de cas complétée éventuellement par un questionnement à l'oral. Par la voie de la VAE, dossier de validation Remise d'une attestation de délivrance du bloc 8 (Bloc 13) du CQP Responsable de point de restauration H/F.</p>
Bloc de compétence n°9 de la fiche n° 31343 - Bloc 9 (bloc17) Gérer l'encaissement	<p>Descriptif : Procéder à l'ouverture de la caisse Accueillir un client en caisse Procéder à l'encaissement des articles ou produits Fermer son poste de caisse</p> <p>Modalités d'évaluation du bloc 9. Selon le dispositif d'acquisition : par la voie de la formation observation en situation ou étude de cas ou questionnement à l'oral. Par la voie de la VAE, dossier de validation Remise d'une attestation de délivrance du bloc 9 (Bloc17) du CQP Responsable de point de restauration H/F.</p>

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		Professionnels de la Branche d'activité mandatés par une organisation professionnelle ou un syndicat de salarié Minimum 4 personnes (jury paritaire)
En contrat de professionnalisation	X		Professionnels de la Branche d'activité mandatés par une organisation professionnelle ou un syndicat de salarié Minimum 4 personnes (jury paritaire)
Par candidature individuelle		X	
Par expérience dispositif VAE prévu en 2019	X		Professionnels de la Branche d'activité mandatés par une organisation professionnelle ou un syndicat de salarié Minimum 4 personnes (jury paritaire)

	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 juillet 2018 publié au Journal Officiel du 07 août 2018 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, sous l'intitulé Certificat de qualification professionnelle « Responsable de point de restauration » avec effet du 07 août 2018, jusqu'au 07 août 2023.

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

Ce CQP est en cours de développement
<http://www.certidev.com>

Autres sources d'information :

www.certidev.com

CERTIDEV

Lieu(x) de certification :

CERTIDEV- 22, rue d'Anjou - 75008 PARIS

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

Tous les opérateurs des CQP du secteur sont référencés sur le site web : www.certidev.com

Historique de la certification :

Modalité d'élaboration des références : Commission paritaire nationale de l'emploi et de la formation professionnelle de la restauration collective (CPNEFP-RC)

Décision de la commission plénière de la CPNE de l'industrie hôtelière en date du 1er février 2012. CQP repris par la CPNEFP de la restauration collective le 1er mars 2017.

Le CQP responsable de point de restauration H/F est positionné au niveau VI sur la grille de classification de la Convention collective nationale du personnel des entreprises de restauration de collectivités du 20 juin 1983. Etendue par arrêté du 2 février 1984 JONC 17 février 1984, article 9,. IDCC 1266.

L'ingénierie modulaire de certification du secteur permet aux branches du secteur d'organiser des équivalences non seulement à l'intérieur de leurs propres CQP mais aussi avec les CQP des autres branches participant à ce dispositif d'ingénierie modulaire. Des blocs de compétences sont ainsi communs à plusieurs CQP de plusieurs branches. Cette ingénierie est aujourd'hui partagée par 4 CPNEFP : la CPNE de l'industrie hôtelière, la CPNE des Casinos-jeux, la CPNEFP de la restauration collective et la CPNEFP de la restauration commerciale libre-service.

La cartographie des blocs de compétences et CQP du secteur est consultable sur le site www.certidev.com