

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 31396**

Intitulé

CQP : Certificat de qualification professionnelle Chef gérant

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, 221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Le chef gérant exerce dans des entreprises de la restauration de collectivité. Le chef gérant est responsable d'une petite unité de 3 ou 4 personnes ou plus. Le chef gérant est avant toutes choses un cuisinier. Il travaille sous la responsabilité d'un chef de secteur.

Le chef gérant définit, contrôle et rend compte de la gestion des activités, anime et dirige une équipe. Ses activités se répartissent en 4 domaines :

- la production et la distribution culinaire
- l'animation d'une équipe
- les relations commerciales avec le client et les convives
- la gestion courante de l'unité

Les capacités attestées par le CQP chef gérant sont les suivantes

Maîtriser la production et la distribution culinaire :

- participer à la fabrication des plats
- élaborer les menus
- vérifier la qualité des produits
- respecter, contrôler, expliquer et faire respecter les normes d'hygiène et sécurité alimentaire
- superviser le bon fonctionnement de la distribution de la prestation

Animer une équipe :

- accueillir, animer, transmettre son savoir-faire
- résoudre les conflits
- organiser le travail de l'équipe
- participer au recrutement du personnel
- planifier et gérer les effectifs par rapport à l'activité

Garantir la qualité des relations avec le client et les convives

- être à l'écoute du client
- prévenir et résoudre les situations conflictuelles
- veiller à la satisfaction des convives
- assurer la présentation de l'offre alimentaire
- garantir la qualité de la prestation

Assurer la gestion courante de l'unité :

- participer à la conception et à l'élaboration du budget
- réaliser l'inventaire et gérer les approvisionnements
- établir les factures et gérer les encaissements
- établir les devis et appliquer le contrat commercial

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

L'activité s'exerce dans les entreprises de la restauration de collectivité dans le cadre d'un contrat de prestation de service passé avec un client (hôpital, école...) dans les filières suivantes :

- santé
- entreprises
- scolaires

Chef gérant

Codes des fiches ROME les plus proches :

G1601 : Management du personnel de cuisine

G1404 : Management d'établissement de restauration collective

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

La certification se compose de 8 blocs de compétences distincts :

- Traiter une réclamation client, recueillir et transmettre des informations concernant les clients

- Approvisionner et participer à l'achat de marchandises ou de produits
- Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire
- Assurer la sécurité des personnes et des lieux
- Organiser le travail et superviser l'équipe
- Encadrer une équipe
- Contrôler la production ou prestation culinaire
- Gérer l'exploitation d'un établissement

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.

Pour la VAE, dossier de validation et mise en situation professionnelle

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

Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 31396 - Bloc 1 (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 1. Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation et/ou étude de cas complétée éventuellement par un questionnement à l'oral et / ou quizz, dossier de validation (VAE) Remise d'une attestation de délivrance du bloc 1 (Bloc 2) du CQP Chef gérant H/F.</p>
Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 31396 - Bloc 2 (Bloc 4) Approvisionner et participer à l'achat de marchandises ou de produits	<p>Descriptif : Procéder à l'approvisionnement des marchandises Participer à l'achat de marchandises ou de produits</p> <p>Modalités d'évaluation du bloc 2. Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation et/ou étude de cas complétée éventuellement par un questionnement à l'oral, dossier de validation (VAE) Remise d'une attestation de délivrance du bloc 2 (Bloc 4) du CQP Chef gérant H/F.</p>
Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 31396 - Bloc 5 (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 5. Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation et/ou étude de cas complétée éventuellement par un questionnement à l'oral et/ou quizz, dossier de validation (VAE) Remise d'une attestation de délivrance du bloc 5 (Bloc 7) du CQP Chef gérant H/F.</p>

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 31396 - Bloc 6 (Bloc 8) Encadrer une équipe	<p>Descriptif : Optimiser le travail de l'équipe Mettre en œuvre une procédure de recrutement Développer les compétences de ses collaborateurs Gérer une situation conflictuelle</p> <p>Modalités d'évaluation du bloc 6. Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation de travail et/ou étude de cas complétée éventuellement par un questionnaire à l'oral et/ou quizz, dossier de validation (VAE) Remise d'une attestation de délivrance du bloc 6 (Bloc 8) du CQP Chef gérant H/F.</p>
Bloc de compétence n°5 de la fiche n° 31396 - Bloc 7 (Bloc 10b) Contrôler la production ou prestation culinaire	<p>Descriptif : Préparer et réaliser les productions culinaires Ajuster ou développer la prestation culinaire</p> <p>Modalités d'évaluation du bloc 7. Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation et/ou étude de cas complétée éventuellement par un questionnaire à l'oral et/ou quizz, dossier de validation (VAE) Remise d'une attestation de délivrance du bloc 7 (Bloc 10b) du CQP Chef gérant H/F.</p>
Bloc de compétence n°6 de la fiche n° 31396 - Bloc 8 (Bloc 14) Gérer l'exploitation d'un établissement	<p>Descriptif : Maîtriser les principaux ratios d'exploitation Contribuer à mettre en place un projet d'investissement</p> <p>Modalités d'évaluation du bloc 8. Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation de travail et/ou étude de cas complétée éventuellement par un questionnaire à l'oral ou quizz, dossier de validation (VAE) Remise d'une attestation de délivrance du bloc 8 (Bloc 14) du CQP Chef gérant H/F.</p>
Bloc de compétence n°7 de la fiche n° 31396 - Bloc 3 (Bloc 5b) Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire	<p>Descriptif : Appliquer les règles de sécurité alimentaire</p> <p>Modalités d'évaluation du bloc 3. Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation de travail et/ou questionnaire ou quizz. Dossier de validation (VAE) Remise d'une attestation de délivrance du bloc 3 (Bloc 5b) du CQP Chef gérant H/F.</p>
Bloc de compétence n°8 de la fiche n° 31396 - Bloc 4 (Bloc 6) Assurer la sécurité des personnes et des lieux	<p>Descriptif : Appliquer et faire appliquer les règles de sécurité et d'hygiène dans les lieux fréquentés par les clients Intervenir en cas d'incident</p> <p>Modalités d'évaluation du bloc 4. Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation et/ou étude de cas complétée éventuellement par un questionnaire à l'oral et/ou quizz, dossier de validation (VAE) Remise d'une attestation de délivrance du bloc 4 (Bloc 6) du CQP Chef gérant 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 2008	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 1er juillet 2008 publié au Journal Officiel du 6 juillet 2008 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour trois ans, sous l'intitulé CQP Chef gérant, avec effet au 6 juillet 2008, jusqu'au 6 juillet 2011.

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

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 « Chef gérant » avec effet du 25 novembre 2014, jusqu'au 07 août 2023.

Arrêté du 17 novembre 2011 publié au Journal Officiel du 25 novembre 2011 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles Enregistrement pour trois ans, sous l'intitulé certificat de qualification professionnelle Chef gérant avec effet au 6 juillet 2011, jusqu'au 25 novembre 2014

Pour plus d'informations

Statistiques :

Environ 140 CQP par an
<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 habilités des CQP du secteur sont référencés sur le site web : www.certidev.com

Historique de la certification :

CQP créé en 1995 par la CPNE de l'industrie hôtelière, et repris par la CPNEFP de la restauration collective le 1er mars 2017.

Modalité d'élaboration des références : CPNEFP de la restauration collective

Le CQP Chef gérant est positionné degrés 5 et 4 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.

Certification précédente : Chef gérant