

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 16616**

Intitulé

Gérant d'organisme de restauration et de loisirs

Nouvel intitulé : Gestionnaire adjoint d'organismes de restauration et de loisirs

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Ministère des armées	Directeur

Niveau et/ou domaine d'activité

III (Nomenclature de 1969)

5 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

334p Gestion touristique et hôtelière

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Au ministère des armées, le gérant d'organisme de restauration et de loisirs organise, coordonne et contrôle l'activité des organismes de restauration et d'hébergement et de loisirs. Il assure une fonction d'encadrement intermédiaire. Il peut être placé sous l'autorité d'un directeur d'organisme de restauration et de loisirs.

Le gérant d'organisme de restauration et de loisirs exerce son activité sur le territoire national et à l'étranger, dans des organismes permanents ou temporaires dédiés à la restauration uniquement ou à la restauration et à l'hébergement ainsi qu'aux loisirs (organismes mixtes) implantées au sein d'unités fixes ou mobiles (escadrons et régiments, cercles, bases navales, bases aériennes, bases d'aéronautique navale et bâtiments de surfaces). L'activité peut s'exercer les week-ends, les jours fériés, de nuit et être soumise à des contraintes.

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

- Organiser et répartir le travail au sein de l'équipe de production culinaire
- Contrôler les prestations de service
- Veiller à l'application des règles de sécurité et d'ergonomie au travail : santé et sécurité au travail (SST), règles d'hygiène, démarche HACCP*
- Superviser et coordonner la distribution (salle et cuisine) et le déroulement du service
- Mettre en œuvre et contrôler la réalisation d'une prestation dans un environnement français et/ou étranger.
- Utiliser ou créer des documents nécessaires à la réalisation et au contrôle de l'organisation de la prestation
- Coordonner le service pendant la prestation
- Créer des cycles de menus en respectant les règles nutritionnelles et les principes généraux de la diététique
- Contrôler la gestion des stocks en tenant compte de l'organisation générale du service
- Participer ou effectuer les opérations de contrôle interne en conformité avec les règles en vigueur
- Organiser un approvisionnement en faisant respecter la réglementation relative à la gestion des stocks et des règles d'approvisionnement
- Contrôler la gestion des points de vente dans le respect de la réglementation relative aux règles de trésorerie et à la sécurité des fonds des points de vente
- Elaborer le budget prévisionnel du service
- Gérer le budget ou l'enveloppe budgétaire de son activité
- Participer aux opérations liées aux commandes publiques
- Contrôler la réalisation des prestations sous-traitées
- Conseiller la direction en matière de restauration, loisirs et hébergement
- Traduire les orientations et les projets de la direction en plans d'action et en projet d'établissement
- Coordonner les activités du domaine de la restauration, de l'hôtellerie et des loisirs
- Mener une enquête sur les besoins et/ou la satisfaction des clients
- Coordonner l'organisation du travail
- Réguler les relations interpersonnelles internes et externes
- Développer les compétences du personnel
- Mettre en place les procédures et autocontrôles pour assurer la sécurité alimentaire
- Elaborer des procédures limitant les risques alimentaires et sanitaires
- S'assurer du respect des procédures limitant les risques d'accidents au travail

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

Au ministère des armées, le gérant d'organisme de restauration et de loisirs exerce ses fonctions dans les structures de restauration et d'hébergement des groupements de soutien de base de défense et organismes rattachés, des cercles et des foyers, des bases aériennes, navales ou aéronavales sur le territoire national ou à l'étranger, à terre ou en mer, en opérations extérieures pour des missions de courte ou longue durée, dans un contexte potentiellement hostile.

Dans le secteur civil, le gérant d'organisme de restauration et de loisirs exerce son activité dans les structures de l'hôtellerie-restauration.

- Gérant de restaurant de collectivité
- Responsable hygiène et restauration
- Directeur adjoint en hôtellerie-restauration

□ Manager

Codes des fiches ROME les plus proches :

G1404 : Management d'établissement de restauration collective

G1403 : Gestion de structure de loisirs ou d'hébergement touristique

Réglementation d'activités :

L'activité est soumise au respect de la réglementation relative à l'hygiène applicable dans les établissements de restauration collective et aux règles sanitaires applicables dans le domaine de la restauration commerciale.

Une aptitude médicale spécifique aux métiers de bouche est requise en application de la réglementation 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 :

1. Pilotage de l'activité de restauration
2. Gestion des ressources de l'organisme
3. Gestion de l'organisme
4. Management
5. Gestion et prévention des risques

Les compétences sont évaluées par des mises en situation réelles ou reconstituées, des récits d'expérience, des entretiens avec des professionnels.

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	Président : Commandant de l'école ou son représentant 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 2012	X	Président : Commandant de l'école ou son représentant Membres : Un représentant « employeur » Un titulaire de la certification Le responsable de la formation Un instructeur

	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 18 avril 2013 publié au Journal Officiel du 28 avril 2013 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, au niveau III, sous l'intitulé "Gérant d'organisme de restauration et de loisirs" avec effet au 01 juillet 2009, jusqu'au 28 avril 2018.

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Arrêté du 27 décembre 2018 publié au journal officiel du 04 janvier 2019 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour 5 ans, avec effet au 28 avril 2018, jusqu'au 04 janvier 2024.

Pour plus d'informations

Statistiques :

de 30 à 60 personnes certifiées par an en moyenne

Autres sources d'information :

www.ecoledesfourriers.fr
www.defense.gouv.fr
www.etremarin.fr
www.defense.gouv.fr/marine/
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 suivante : [Gestionnaire adjoint d'organismes de restauration et de loisirs](#)