

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 2054**

Intitulé

L'accès à la certification n'est plus possible

Agent d'exploitation en hôtellerie et restauration

Nouvel intitulé : Agent d'exploitation en hôtellerie/restauration

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
CATALYSE - SARL FORMA	Directeur de Catalyse

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

L'agent d'exploitation en hôtellerie et restauration assiste le directeur dans toutes ses tâches : animation, commercialisation, gestion et exploitation. Il gère la réception, les étages, la cuisine et le service en salle : il planifie, contrôle l'entretien des chambres, élabore et supervise la production culinaire ainsi que le service de restauration.

Il assure l'encadrement des équipes et organise les postes de travail ; il gère les achats et l'organisation administrative d'un établissement.

Le titulaire de la certification : - Connaît et maîtrise les principes de gestion hôtelière (gestion du réceptif, planification et contrôle de l'entretien des chambres...)

- Connaît et maîtrise les principes de gestion dans la restauration
- Est capable de superviser la production culinaire et le service restauration
- Connaît et maîtrise les techniques de gestion des achats et le calcul des coûts matières
- Maîtrise les outils informatiques
- Connaît les techniques d'animation et d'encadrement du personnel
- Connaît les normes réglementaires et sait en contrôler la conformité
- Maîtrise au moins une langue étrangère.

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

L'activité s'exerce en hôtellerie /restauration ou en restauration et hôtellerie de moyenne gamme (dite économique). L'agent d'exploitation travaille sous le contrôle direct de la direction.

- Assistant / assistante de direction - Maître d'hôtel
- Chef de réception
- Responsable de restaurant de collectivité.

Codes des fiches ROME les plus proches :

G1401 : Assistance de direction d'hôtel-restaurant

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

La certification se compose d'évaluations portant sur 10 modules et d'un mémoire de synthèse soutenu devant un jury : 1 - Accueil et réceptif client

2 - Logiciel de réservation et de facturation

3 - Entretien des chambres et contrôle des gouvernantes

4 - Cuisine et hygiène : effectuer des tâches simples de cuisine, comprendre les règles hygiéniques, élaborer les fiches techniques de cuisine

5 - Organisation d'un service de restaurant

6 - Contrôle de restauration et gestion d'un établissement

7 - Encadrement du personnel et de participation à la gestion sociale du personnel

8 - Animation commerciale du département hébergement et /ou restauration

9 - Outils informatiques : traitement de texte, tableur et Internet

10 - Savoirs-faire opérationnels

Les compétences de chaque module sont évaluées en continu et par un examen final en centre.

La soutenance intervient en fin de parcours en centre - l'évaluation en entreprise est validée au travers d'une grille de compétence et d'appréciation générale.

Validité des composantes acquises : non prévue

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA
CERTIFICATION

QUINON

COMPOSITION DES JURYS

Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	Consultants, maître de conférence à l'Université/formateur, Professionnels (directeurs d'établissements)
En contrat d'apprentissage	X	
Après un parcours de formation continue	X	Consultants, maître de conférence à l'Université/formateur, Professionnels (directeurs d'établissements)
En contrat de professionnalisation	X	tuteur, formateur
Par candidature individuelle	X	Consultants, maître de conférence à l'Université/formateur, Professionnels (directeurs d'établissements)
Par expérience dispositif VAE prévu en 2006	X	Professionnels (directeurs d'établissements) Formateurs

	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 02 octobre 2006 publié au Journal Officiel du 24 octobre 2006 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, avec effet au 24 octobre 2006, jusqu'au 24 octobre 2011.

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Arrêté du 30 avril 2002 publié au Journal Officiel du 4 mai 2002 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique. L'homologation prend effet à compter du 1er octobre 1996. Intitulé : Agent d'exploitation en hôtellerie et restauration économique.

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.

Pour plus d'informations

Statistiques :

11 titulaires de la certification par an en moyenne

Autres sources d'information :

<http://www.catalyse.fr>

Lieu(x) de certification :

CATALYSE Chemin St Frai
65600 SEMEAC

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

Historique de la certification :

Ancien intitulé : 'Agent d'exploitation en hôtellerie et restauration économique' (Arrêté du 30 avril 2002 publié au Journal Officiel du 4 mai 2002)

Certification suivante : [Agent d'exploitation en hôtellerie/restauration](#)