1. Intitulé du certificat (Dans la langue d'origine)

CQP Exploitant en restauration

2. Traduction de l'intitulé du certificat (Le cas échéant. Cette traduction est dépourvue de toute valeur légale)

3. Eléments de compétences acquis

Les capacités attestées par le CQP Exploitant en restauration sont
Techniques,
- gérer les achats, les stocks, les factures clients et fournisseurs
- réaliser et contrôler les inventaires
- traiter les bons de livraison et les factures fournisseurs
- contrôler les coût, les ratios, les écarts
- gérer le budget de fonctionnement
- effectuer les rapprochements bancaires
- analyser le compte d'exploitation et le bilan
- préparer les documents pour le comptable
- gérer les effectifs suivant l'activité
- recruter le personnel, l'accueillir et le former
- animer et gérer son équipe
- établir les contrats de travail, préparer la paie
- contrôler la production et la distribution
- respecter les normes d'hygiène et de sécurité
- analyser les tableaux et les ratios financiers

Commerciales :
- identifier la clientèle et l'environnement local
- mettre en place les supports commerciaux internes
- développer une politique commerciale et marketing
- promouvoir son établissement

Transversales :
- analyser les risques de dysfonctionnement de l'entreprise et les traiter

4. Secteurs d’activité et/ou types d’emplois accessibles par le détenteur du certificat

Secteurs d’activité :

L’offre de service de la restauration se caractérise par sa grande diversité et sa facilité d’accès sur l’ensemble du territoire. Elle regroupe un éventail de diverses formes de restauration : restaurants traditionnels, restauration de chaîne, brasserie, restauration à thème, cafétéria libre-service, restauration de collectivités, restauration rapide …
Plus de 150 000 établissements dont 70 000 établissements employeurs assurent ces prestations.
90% des établissements employeurs ont moins de 10 salariés.
Ces établissements emploient 360 000 salariés dont 40 000 exploitants en restauration H/F.
L'activité d’exploitant en restauration s'exerce au sein d'établissements de restauration de type traditionnelle, brasserie, à thème, rapide.... Elle peut s'exercer les fins de semaine et les jours fériés.
Une expérience préalable confirmée notamment en restauration est recommandée.
Les activités et les compétences décrites dans le CQP correspondent à un coeur de métier qui s’applique quel que soit le type d’établissement.

Type d’emploi accessibles :

Exploitant en restauration, exploitant de restaurant, restaurateur

Le Supplément au certificat complète l'information figurant sur le certificat/titre/diplôme. Ce document n'a aucune valeur légale. Son format est basé sur la Décision (UE) 2018/646 du Parlement européen et du Conseil du 18 avril 2018 concernant un cadre commun pour l'offre de meilleurs services dans le domaine des aptitudes et des certifications (Europass) et abrogeant la décision n°2241/2004/CE.

© Union européenne, 2002-2020 | https://europa.eu/europass/en

Code(s) ROME :

M1302 - Direction de petite ou moyenne entreprise
G1402 - Management d''hôtel-restaurant

Références juridiques des réglementations d’activité :

-

5. Base officielle du certificat

Organisme(s) certificateur(s)

Nom légal certificateur(s) :
Commission paritaire nationale de l'emploi de l'industrie hôtelière (CPNE-IH) - CERTIDEV

Système de notation / conditions d’octroi

Modalités d'évaluation :
-
Description des modalités d'acquisition de la certification par capitalisation des blocs de compétences et/ou par équivalence :
-

Niveau (national ou européen) du certificat

Niveau national (Décret n° 2019-14 du 8 janvier 2019 relatif au cadre national des certifications professionnelles) : Sans niveau – le positionnement dans le cadre de national des certifications professionnelles est non déterminé
Niveau du Cadre européen des certifications (CEC) : Sans niveau – le positionnement dans le cadre de national des certifications professionnelles est non déterminé

Autorité responsable de l'habilitation du certificat

France compétences
11 rue Scribe 75009 Paris

Accès au niveau suivant d'éducation / de formation

Accords internationaux de reconnaissance des qualifications

Base légale

Date de décision d’enregistrement : -
Durée de l'enregistrement : -
Date d’échéance de l’enregistrement : 07/08/2023

6. Modes d'accès à la certification officiellement reconnus

Après un parcours de formation sous statut d’élève ou d’étudiant	Non
En contrat de professionnalisation	Oui
Par expérience	Oui
Par candidature individuelle	Non
Après un parcours de formation continue	Oui
En contrat d’apprentissage	Non

7. Information complémentaire

Niveau d'entrée requis (Le cas échéant)

L’accès à cette formation nécessite une expérience professionnelle dans le domaine de l’hébergement. Le candidat doit être en capacité de s'exprimer correctement en français à l'oral et à l'écrit pour travailler au sein d'un collectif de travail et auprès de la clientèle.

Pour toute information complémentaire, notamment sur le système national de qualifications :

© Union européenne, 2002-2020 | https://europa.eu/europass/en

https://www.francecompetences.fr

Centre national Europass

https://agence.erasmusplus.fr/programme-erasmus/outils/europass