

## TFP Chef gérant en restauration collective

### Qu'est-ce que le Titre à Finalité Professionnelle « Chef gérant en restauration collective » ?

Le [TFP](#) « Chef gérant en restauration collective » est une certification, enregistrée au Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP), créée et reconnue par la branche professionnelle de la [Restauration Collective](#). Elle permet de valider les compétences professionnelles du métier de Chef gérant en restauration collective exigées au sein de l'ensemble des établissements de cette branche, favorisant ainsi l'insertion et la mobilité professionnelles.

Voir la fiche RNCP [TFP « Chef gérant en restauration collective »](#).

## Quels sont les avantages ?



### Pour le titulaire

L'obtention de la certification vous permet d'enrichir votre CV avec une certification reconnue par la branche professionnelle et appréciée des recruteurs des entreprises du secteur concerné.

Selon votre profil et votre situation, elle vous permet de :

- ✓ Compléter votre parcours initial
- ✓ Apprendre un nouveau métier
- ✓ Vous insérer durablement dans l'emploi
- ✓ Renforcer vos compétences et votre qualification pour évoluer dans votre entreprise ou préparer une mobilité
- ✓ Renforcer votre employabilité

### Pour les entreprises

Certification créée par des professionnels pour des professionnels.

En tant qu'entreprise, la certification permet de :

- ✓ Former efficacement à vos métiers et faciliter l'intégration d'un nouveau salarié, par exemple dans le cadre d'un contrat de professionnalisation
- ✓ Reconnaître et développer les compétences des salariés déjà en poste par l'obtention d'une qualification
- ✓ Dynamiser les parcours professionnels et accompagner la mobilité au sein de votre entreprise
- ✓ Anticiper l'évolution des métiers
- ✓ Fidéliser et motiver vos équipes, en valorisant leurs savoir-faire et en favorisant les évolutions de carrière

### Pour les organismes de formation

Ajouter la certification à votre catalogue de formation représente plusieurs avantages :

- ✓ Enrichir votre offre commerciale
- ✓ Toucher plus de prospects en proposant une offre de formation sectorielle
- ✓ Diversifier votre modèle économique
- ✓ Être identifié comme un organisme de formation expert par les entreprises de la branche
- ✓ Elargir votre sourcing d'entreprises
- ✓ Bénéficier de la prise en charge des coûts de formation selon les modalités définies par la branche
- ✓ Répondre aux besoins de formation des entreprises, notamment sur les métiers à fort enjeu de recrutement
- ✓ Faire partie d'un réseau d'organismes de formation habilités par une branche

Pour former à la certification, vous devez au préalable être habilité à dispenser la formation par la branche qui a créé la certification. Rapprochez-vous du [CERTIDEV](#), l'organisme certificateur de la branche de la Restauration Collective.

## Quelles sont les missions du Chef gérant en restauration collective ?



Le titulaire du TFP « Chef gérant en restauration collective » doit être capable d'assurer les missions suivantes :

- ✓ Préparation de la prestation culinaire dans le respect du contrat commercial et des réglementations en vigueur.
- ✓ Gestion des approvisionnements et des stocks nécessaires à la production culinaire dans le respect des réglementations en vigueur.
- ✓ Supervision de la production culinaire et contrôle de la prestation lors du service selon les exigences du contrat commercial et des réglementations en vigueur
- ✓ Gestion financière d'un établissement de restauration collective.
- ✓ Développement de la dynamique commerciale de l'établissement de restauration collective.
- ✓ Gestion de la relation commerciale avec le client et les convives d'un établissement de restauration collective.
- ✓ Encaissement et facturation des prestations de l'établissement de restauration collective.
- ✓ Gestion des risques en matière d'hygiène et de sécurité dans un établissement de restauration collective.
- ✓ Recrutement du personnel d'un établissement de restauration collective en lien avec les ressources humaines de l'entreprise.
- ✓ Élaboration des plannings d'une équipe d'un établissement de restauration collective.
- ✓ Organisation du fonctionnement de l'équipe d'un établissement de restauration collective.
- ✓ Développement des compétences de l'équipe d'un établissement de restauration collective.

## Quelles sont les compétences validées par le TFP ?



Le chef gérant doit être capable de maîtriser les blocs de compétences suivants :

Blocs de compétences	Modalités d'évaluation
BC1 : Piloter la production culinaire d'un établissement de restauration collective	Dossier professionnel; Entretien avec le jury.
BC2 : Gérer un établissement de restauration collective	Étude de cas; Dossier professionnel; Entretien avec le jury.
BC3 : Manager le personnel d'un établissement de restauration collective	Étude de cas; Dossier professionnel; Entretien avec le jury.

A noter : Les blocs de compétences ci-dessus peuvent être suivis indépendamment les uns des autres permettant ainsi des parcours souples, courts et adaptés aux besoins des salariés.

## Quels sont les emplois accessibles ?



Le titulaire du TFP « Chef gérant en restauration collective » peut accéder aux emplois suivants :

- ✓ Chef gérant en restaurant collective
- ✓ Responsable de restaurant et adjoint
- ✓ Directeur & Responsable de cuisine centrale
- ✓ Chef de groupe

## Comment obtenir et financer le TFP ?



La certification est accessible via un parcours de formation dispensé dans le respect du référentiel prévu par la Branche professionnelle.

2 voies d'accès sont possibles :

### La formation

Le parcours de formation peut se réaliser via :

- ✓ Une action de formation financée par l'entreprise (prise en charge AKTO possible) ou le salarié via son [compte personnel de formation](#)
- ✓ Une [préparation opérationnelle à l'emploi](#) suite à accord de pôle emploi (pour recruter un demandeur d'emploi)
- ✓ Un [contrat de professionnalisation](#), avec l'accompagnement d'un [tuteur](#)
- ✓ Un [contrat d'apprentissage](#), avec l'accompagnement d'un [maître d'apprentissage](#)

### La Validation des Acquis de l'Expérience VAE

Les modalités d'évaluation et les règles de validation des compétences sont différentes selon les blocs de compétences.

L'attribution de la certification se fait après la validation totale de tous les blocs de compétences. Il est possible de valider les blocs de compétences séparément (une attestation de blocs est alors délivrée).

*AKTO peut prendre en charge tout ou partie de la formation. [Consultez les règles de prise en charge de la branche de la Restauration Collective.](#)*

## Quels sont les organismes de formation et d'évaluation habilités ?



[Consulter la liste des organismes de formation habilités par la branche.](#)

## Qui contacter pour aller plus loin ?

### Vous êtes une entreprise

Vous êtes une entreprise et vous souhaitez mettre en œuvre la certification « Chef gérant en restauration collective » ?

[Contactez votre conseiller AKTO.](#)

### Vous êtes un organisme de formation

Vous êtes un organisme de formation et vous souhaitez vous faire habilitier par la branche pour dispenser la formation ?  
Rapprochez-vous du [CERTIDEV](#), l'organisme certificateur de la branche de la Restauration Collective.

### Vous êtes un salarié

Vous êtes salarié et vous souhaitez valider la certification « Chef gérant en restauration collective ». Renseignez-vous auprès de votre employeur ou de [l'opérateur en évolution professionnelle de votre région](#).