

Coordonner une équipe d'employés de restauration au sein d'un établissement de restauration collective

Qu'est-ce que la certification « Coordonner une équipe d'employés de restauration au sein d'un établissement de restauration collective » ?

La certification « Coordonner une équipe d'employés de restauration au sein d'un établissement de restauration collective » est une certification, enregistrée au Répertoire Spécifique des Certifications et Habilitations (RSCH), créée et reconnue par les entreprises de la branche professionnelle de la [Restauration Collective](#).

Voir la fiche RSCH [Coordonner une équipe d'employés de restauration au sein d'un établissement de 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 compétences validées par la certification ?



Le titulaire doit être capable de maîtriser les compétences suivantes :

Blocs de compétences	Modalités d'évaluation
C1. Répartir, attribuer les tâches et les postes de travail selon les activités (plonge, préparation en cuisine, service en salle, etc.) et les consignes de la hiérarchie tout en tenant compte des profils de l'équipe (situations de handicap, illettrisme, etc.) et des étapes de production afin d'assurer la prestation de l'établissement.	Étude de cas Mises en situations Entretien
C2. Réajuster le planning de rotation du jour en concertation avec la hiérarchie dans le respect de la réglementation en vigueur et tout en tenant compte des imprévus (absence, flux d'activités, etc.) et des compétences des membres de l'équipe afin d'assurer une continuité du service.	Étude de cas Mises en situations Entretien
C3. Organiser l'activité du jour en transmettant les informations et les consignes clés via l'adoption d'une posture fédératrice et une communication limpide, afin de garantir une compréhension précise des tâches et encourager/favoriser un dynamisme collectif.	Étude de cas Mises en situations Entretien
C4. Traiter les imprévus tout au long du service en se coordonnant avec l'ensemble des équipes (plonge, cuisine, service, caisse, etc.) afin d'apporter des réponses aux anomalies et/ou aux besoins identifiés en matière de production et de service et ainsi faciliter le déroulement du service.	Étude de cas Mises en situations Entretien
C5. Contrôler la bonne application des réglementations et des procédures en vigueur (hygiène, sécurité, environnement, etc.) tout au long de la tenue de poste, en s'appuyant sur des critères et outils de conformité de l'établissement afin de respecter des exigences légales (protocole d'entretien, fiches techniques, prélèvements, etc.) et assurer la sécurité des équipes et des convives.	Étude de cas Mises en situations Entretien
C6. Transmettre les bonnes pratiques aux membres de l'équipe, en expliquant et en réalisant les démonstrations des techniques professionnelles, tout en rappelant les procédures réglementaires, afin de renforcer les techniques métier des collaborateurs et leur implication	Étude de cas Mises en situations Entretien
C7. Régler les situations de tension entre les membres de l'équipe en intervenant de manière adaptée ou en informant si nécessaire le responsable hiérarchique afin de conserver un climat de travail agréable et une continuité de service	Étude de cas Mises en situations Entretien

Comment obtenir et financer la certification ?



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

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.](#)

La formation

Le parcours de formation peut se réaliser via :

- ✓ Une action de formation financée par l'entreprise (prise en charge AKTO possible)
- ✓ Le salarié via son [compte personnel de formation](#)

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 « Coordonner une équipe d'employés de restauration au sein d'un établissement de 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 « Coordonner une équipe d'employés de restauration au sein d'un établissement de restauration collective ». Renseignez-vous auprès de votre employeur ou de [l'opérateur en évolution professionnelle de votre région](#).