

PROGRAMME VAE : CQP CHEF GÉRANT

PUBLIC CONCERNÉ

Salariés en CDI ou CDD, demandeurs d'emploi
Justifier de plus de 36 mois (3 ans) d'expérience en rapport avec le diplôme

MISSIONS

Assurer l'élaboration des menus et la fabrication des plats. Suivre et contrôler le bon fonctionnement de la distribution de la prestation (cuisson, température, rapidité, présentation, continuité de la production,...). Définir, contrôler et rendre compte de la gestion des activités de l'établissement en animant et dirigeant une équipe de professionnels de la restauration collective.

NIVEAU DU DIPLÔME

Niveau III : diplôme de branche inscrit au RNCP
Diplôme équivalent :
- Titre professionnel Gérant en restauration

DIPLÔMES DE NIVEAU SUPÉRIEUR

Aucun

DÉROULEMENT DE L'ACCOMPAGNEMENT

Entretiens individualisés
Réalisation d'un dossier administratif simplifié
Validation sur dossier. **Pas de passage devant un jury**
Suivi post validation

DURÉE DE L'ACCOMPAGNEMENT

18 heures :
- 16 heures de réalisation du dossier
- 2 heures de suivi post validation

APERÇU DU RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES

Compétences techniques et fonctionnelles

Ajuster la planification des activités en fonction des aléas
Analyser et contrôler en permanence, en direct ou par délégation, les différentes activités et leur conformité aux normes
Analyser le niveau de satisfaction de la clientèle
Assurer la coordination et la gestion des flux entre les différents postes
Avoir en permanence une représentation globale et détaillée de l'ensemble des activités
Décliner une organisation générale en organisation par poste
Définir et élaborer les procédures et modes opératoires, en fonction des normes professionnelles
Évaluer la charge de travail et organiser sa répartition en fonction du personnel disponible à chaque poste
Faire preuve de créativité (élaboration de nouveaux plats)

Compétences relationnelles et comportementales

Animer les équipes et maintenir la motivation
Être reconnu comme interlocuteur incontournable par les fournisseurs et les équipes
Évaluer les ressources humaines nécessaires au bon fonctionnement de l'entreprise
Faire évoluer les collaborateurs en fonction de leurs aspirations, potentiels et compétences
Faire reconnaître son autorité
Transmettre des informations et en obtenir