

CQP 4 – EXPLOITANT EN RESTAURATION

L'exploitant en restauration exerce dans toute entreprise assurant une prestation de restauration (cafés, brasseries, restaurants...).

L'exploitant en restauration est responsable de son établissement et prend toute décision pour la bonne marche de son entreprise.

Il gère et administre l'établissement dont il a la responsabilité, anime et forme les équipes.

Ses principales activités sont les suivantes :

- Gestion de l'exploitation
- Encadrement et gestion du personnel
- Commercialisation des prestations de l'établissement
- Contrôle de la production et de la conformité aux normes
- Analyse des risques et prise de décisions liées à l'exploitation

Taux de réussite et stagiaires :

- ✓ 2017- 1 stagiaire taux de réussite : 100%
- ✓ 2018- 2 stagiaires taux de réussite : 100%
- ✓ 2019- 1 stagiaire taux de réussite : 100%

Objectifs :

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 coûts, 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

TKL Forma - Centre affaire St Max - 436 av de la Maximinoise 83470 St Maximin la Ste Baume

TKL Bourgogne : Centre affaire LBA - 11 av du 8 Septembre 1944 21200 Beaune

CFA des 3 Caps : 777 boulevard Georges Selliez - 83420 LA CROIX VALMER

RCS Draguignan 824314074 - NAF 8559B - intra FR 81 824314074 - Numéro de déclaration d'activité : 93 83 05253 83.

Mail : tklformation@gmail.com Site Internet : tkl-formation.com Tel : 04 89 110 114 (Maj : V4 du 27/11/2020)

Transversales :

- analyser les risques de dysfonctionnement de l'entreprise et les traiter
- Être l'interface entre l'environnement local, les interlocuteurs locaux et régionaux et l'image et la culture de l'établissement.
- Faire circuler l'information.
- Négocier avec des interlocuteurs divers aux intérêts pouvant être différents
- S'entourer des expertises et compétences nécessaires.

Programme :

L'emploi correspond à un poste de direction centré sur la gestion, l'accueil de la clientèle et l'animation de l'établissement.

Compétences techniques et fonctionnelles

- Analyser les différents segments de clientèle fréquentant l'établissement.
- Anticiper les dysfonctionnements.
- Développer une politique commerciale et atteindre les objectifs de développement et d'investissement.
- Évaluer les ressources matérielles et immatérielles nécessaires à la bonne marche et au développement de l'entreprise.
- Garantir la qualité des prestations.
- Garantir la santé financière et la rentabilité de l'entreprise.
- Garantir la satisfaction de la clientèle : procéder par enquête d'image, questionnaire direct, enquête de satisfaction...
- Garantir la sécurité des biens et des personnes.
- Organiser et superviser le travail directement ou par délégation.
- Produire des analyses économiques et financières.
- Se donner des indicateurs de suivi commercial, de performance économique et de climat social ; en exploiter les résultats.
- Suivre, coordonner et contrôler des activités de nature différente

Compétences relationnelles et comportementales

- Adapter son comportement à la diversité des attentes de la clientèle.
- Faire reconnaître son autorité.
- Entretenir un réseau de relations utiles au développement et à la promotion de l'établissement.
- Être à l'écoute du personnel et de la clientèle.
- Être l'interface entre l'environnement local, les interlocuteurs locaux et régionaux et l'image et la culture de l'établissement.
- Faire circuler l'information.
- Négocier avec des interlocuteurs divers aux intérêts pouvant être différents
- S'entourer des expertises et compétences nécessaires.

Méthode pédagogique mobilisée :

Active et participative.



Méthode d'évaluation :

Exercices pratiques

Un test de positionnement initial est réalisé afin d'identifier les connaissances des apprenants.

Un test de positionnement final est effectué pour valider les blocs de compétences.

Validation partielle ou complète

Bloc1 (Bloc 1) Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation

Bloc 2 (Bloc 2) Traiter une réclamation client, recueillir et transmettre des informations concernant les clients

Bloc 3 (Bloc 4) Approvisionner et participer à l'achat de marchandises ou de produits

Bloc 4 (Bloc 5b) Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire

Bloc 6 (Bloc 7) Organiser le travail et superviser l'équipe

Bloc 7 (Bloc 8) Encadrer une équipe

Bloc 8 (Bloc 10b) Contrôler la production ou prestation culinaire

Bloc 9 (Bloc 11b) Utiliser une langue étrangère dans les activités professionnelles de l'Hôtellerie, de la Restauration, des Loisirs et des activités de Tourisme A2

Bloc 10 (Bloc 14) Gérer l'exploitation d'un établissement

Bloc 11 (Bloc 16a) Promouvoir une offre de service

Positionnement professionnel du CQP-IH par rapport aux autres diplômes :

S'agissant des techniques professionnelles, les partenaires sociaux de la CPNE-IH ont positionné le CQP-IH de la manière suivante :

Diplômes à niveau inférieur :

- CQP Assistant d'exploitation (CPNE-IH)
- BTS Hôtellerie-Restauration, option arts culinaires

Diplôme à niveau équivalent :

- Certaines licences professionnelles spécialisées dans la gestion et le management des entreprises de restauration (ex : Université Paris-Dauphine)

Diplôme à niveau supérieur :

- Certains masters et MBA spécialisés dans la gestion et le management des entreprises de restauration (ex : Université Cornell, USA)

Public concerné

Tout public

Pré-requis :

Une expérience préalable confirmée notamment en restauration est recommandée.

Durée de la formation :

En fonction des résultats des tests de positionnement.

Lieu:

Tous lieux

Délai d'accès à la formation :

3 semaines avant la date de démarrage

Selon la planification des sessions sur notre extranet

Modalités d'accès :

TKL Forma - Centre affaire St Max - 436 av de la Maximinoise 83470 St Maximin la Ste Baume

TKL Bourgogne : Centre affaire LBA - 11 av du 8 Septembre 1944 21200 Beaune

CFA des 3 Caps : 777 boulevard Georges Selliez - 83420 LA CROIX VALMER

RCS Draguignan 824314074 - NAF 8559B - intra FR 81 824314074 - Numéro de déclaration d'activité : 93 83 05253 83.

Mail : tklformation@gmail.com Site Internet : tkl-formation.com Tel : 04 89 110 114 (Maj : V4 du 27/11/2020)



Entrées et sorties permanentes

Débouchés :

Type d'emplois accessibles :

- Exploitant en restauration, exploitant de restaurant, restaurateur
- Management d'hôtel-restaurant
- Direction de petite ou moyenne entreprise

Accessibilité PMR : OUI

Adaptation en fonction du handicap.

Contacteur le référent handicap au : 09.63.68.02.58

Certification : OUI

Finançable C.P.F. OUI

Contact :

Tel Secrétariat : 04.89.110.114

Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h