Académie du TOURISME

Centre de formation, d'enseignement et d'apprentissage spécialisé dans les métiers de l'Hôtellerie, du Loisir et du Voyage

RESPONSABLE D'UNITÉ DE RESTAURATION COLLECTIVE

Titre Professionnel - Inscrit RNCP - En alternance

Pour l'obtention du diplôme « Responsable d'Unité de Restauration Collective »
enregistré au RNCP au n°35193.
Voir la fiche sur France-compétences.fr

CERTIFICATION PROFESSIONNELLE
Niveau 5
équivalent BAC+2

FRANCE compétences
CERTIFICATION enregistrée au RNCP

V7 - Mis à jour le 21/05/2025

Objectifs de la formation

Les compétences et aptitudes

Le Responsable d'Unité de Restauration Collective organise la mise en œuvre des prestations, contrôle leur réalisation, encadre le personnel et gère le budget de la structure dont il a la responsabilité. Il assure sa fonction dans le souci constant de la qualité des prestations et du bien-être du consommateur.

Durée : Environ entre 18 et 20 mois (595h de formation minimum)

BLOC 1 Prévoir la mise en œuvre des prestations en restauration collective et contrôler leur réalisation

Maîtriser l'hygiène et la sécurité sanitaire des aliments

Mettre en œuvre le plan alimentaire

Prévoir les personnels et les moyens matériels nécessaires à la réalisation des prestations

Contrôler la réalisation des prestations et développer l'activité commerciale

BLOC 2 Manager le personnel en restauration collective

Assurer la gestion administrative et opérationnelle du personnel

Encadrer et accompagner le personnel de la structure

BLOC 3 Gérer et contrôler le budget en restauration collective

Élaborer et analyser le compte d'exploitation de la structure

Analyser les coûts d'exploitation et prévoir le budget de la structure

La certification

- Rédaction d'un Dossier Professionnel en amont
- Présentation d'un projet réalisé en amont
- Entretien technique
- Entretien final

L'examen final se déroule devant un jury agréé par la DDETS et est composé de deux professionnels du métier.

À Six-Fours-les-Plages

2 heures

Obtention d'un Titre Professionnel de niveau 5

Déroulement de la formation

La formation en alternance nécessite la signature d'un contrat d'apprentissage* (ou un contrat de professionnalisation) avec une entreprise d'accueil dont l'activité correspond aux compétences incluses dans la formation. En contrat d'apprentissage, le temps de formation est réparti sur deux types de périodes : des périodes de formation en e-learning (25%) et des périodes de formation en entreprise (75%).

Alternez entre les deux périodes suivant un calendrier personnalisé

Périodes en entreprise

Grâce à l'alternance, bénéficiez d'une expérience professionnelle concrète lors de périodes en entreprise, pour apprendre en situations réelles.

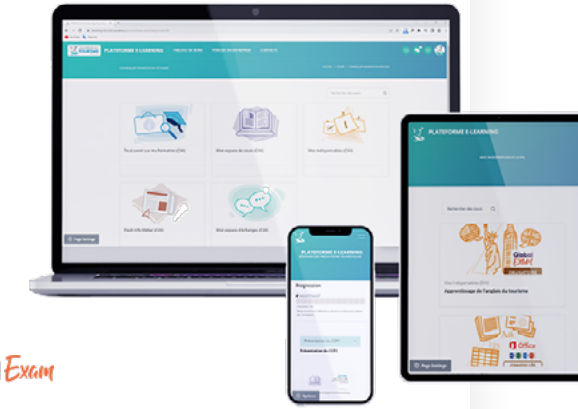
Nous avons déjà l'alternance qu'il vous faut !

Voir nos offres d'alternance

Périodes de formation en e-learning

Travaillez partout et à votre rythme depuis notre plateforme 100% en ligne** dédiée à la formation à distance. Il suffit d'une bonne connexion internet et de la motivation, et le tour est joué !

- Contenus de cours en ligne et téléchargeables
- Forums de discussion et messagerie instantanée
- Outils de veille informationnelle
- Espace d'échanges entre apprenants
- Support technique



Inclus aussi :

- Remise à niveau d'anglais avec Global Exam
- Remise à niveau bureautique
- Accès la vidéothèque complète de LinkedIn Learning

Serez-vous accompagné(e) ?

En période en formation, un formateur à distance (professionnel du métier) vous sera attribué. Lors des périodes en entreprise, l'accompagnement est garanti par un Maître d'apprentissage (contrat d'apprentissage) ou un tuteur (contrat de professionnalisation). Tous deux ont pour rôle de vous encadrer à travers des entretiens réguliers et des suivis de progression.

Les modalités d'évaluation

Des quiz, des évaluations en cours de formation (ECF), des études de cas mais aussi des exercices d'application, des entretiens périodiques...

Apprenez tout en étant rémunéré(e)

Dans le cadre de l'alternance, vous percevez un salaire sur vos jours en formation au même titre que vos jours en entreprise, tout en bénéficiant du statut de salarié, avec ses droits et ses devoirs.

** Avoir entre 18 et 29 ans (révolus), aussi accessibles aux travailleurs handicapés de tout âge et aux sportifs de haut niveau inscrits sur la liste arrêtée par le Ministère chargé des Sports (cf. alinéa 1 de l'article L.221-2 Code du sport)*

*** Plateforme accessible sur tous les supports (ordinateur, tablette et mobile) mais nous conseillons d'utiliser un ordinateur portable ou fixe pour un confort de travail optimal.*

Débouchés

Exemples de métiers accessibles

- Gérant de restaurant de collectivité/de restaurant scolaire
- Gestionnaire de restaurant de collectivité/de restauration municipale
- Responsable du service restauration/d'établissement de restauration collective/de restaurant de collectivité
- Intendant
- Gérant-économe/Économe en restauration collective

Responsable du service restauration

Gérant-économe

La suite pédagogique possible

À la suite de cette certification professionnelle, il n'existe pas de poursuite d'études possibles avec l'Académie du Tourisme.

Pour connaître les passerelles vers d'autres certifications, consultez le site internet de France Compétences

Modalités

Quels sont les pré-requis ?

- Maîtrise opérationnelle des logiciels de bureautique
- Expérience requise dans le tourisme et/ou la restauration (cuisine ou salle)
- Être en possession d'un ordinateur doté d'une caméra et d'outils bureautiques de traitement de texte et tableurs (Microsoft Office ou Suite) et avoir accès à une connexion internet avec un débit suffisant

Comment se passe l'inscription ?

- **Délai d'accès :** Les inscriptions sont ouvertes toute l'année (e-learning)
- Étude de votre parcours (CV) et de votre projet professionnel
- Entretien et positionnement pédagogique
- Une fois le contrat d'alternance signé avec l'entreprise d'accueil, un calendrier définit les dates de début et de fin de formation et la répartition des périodes.

Frais de formation pris en charge

Aucun frais de formation ne vous sera demandé (hors frais annexes liés aux déplacements, repas, tenues, etc.). En alternance, que ce soit en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation, **c'est à l'opérateur de compétences de l'entreprise que revient le financement** de la formation.

Retrouvez toutes les informations sur notre site internet :
academie-tourisme.fr/formation-responsable-unite-restauration-collective/

Quelques chiffres :

89%

de taux de satisfaction*
(2024 - source Edko de fin de parcours)

82%

de taux de réussite à l'examen *(2024 - moyenne CFA)*

+500

personnes formées chaque année

Académie du TOURISME

SIÈGE SOCIAL

contact@academie-tourisme.fr
04 89 33 15 00
60 Avenue Joseph Raynaud,
83140 Six-Fours-les-Plages

Retrouvez-nous sur les réseaux :

NOS CAMPUS ÉTUDIANTS*

CAMPUS LILLE

campuslille@academie-tourisme.fr
04 89 33 15 28
250 Rue Madeleine Rebérioux,
59000 Lille

CAMPUS LYON

campuslyon@academie-tourisme.fr
04 89 33 15 27
11 Passage du Panama,
69002 Lyon

CAMPUS TOULON

campustoulon@academie-tourisme.fr
04 89 33 15 29
60 Avenue Joseph Raynaud,
83140 Six-Fours-les-Plages

Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Pour plus de renseignements, contactez notre référente : referenthandicap@academie-tourisme.fr

Le Titre Professionnel « Responsable d'Unité de Restauration Collective » n'est pas dispensé sur nos campus

Une marque commerciale

ICADEMIE Business & Digital School

Membre du réseau

Eureka EDUCATION

Certification

FRANCE compétences CERTIFICATION enregistrée au RNCP

Reconnu par

MINISTÈRE DU TRAVAIL, DE L'EMPLOI ET DE L'INSERTION
Liberté Égalité Fraternité