Académie du TOURISME

RESPONSABLE D'UNITÉ DE RESTAURATION COLLECTIVE

Titre Professionnel - Inscrit RNCP - En alternance

Version 2 - Dernière mis à jour le 24/04/2024

CERTIFICATION PROFESSIONNELLE
Niveau 5
équivalent BAC+2

FRANCE compétences
CERTIFICATION enregistrée au RNCP

Académie du Tourisme - Organisme de formation expert en recrutement et formations Tourisme

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 : 630h minimum (18 semaines*)

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

Inclus aussi :

Accès à la vidéothèque LinkedIn Learning

La formation vous ouvre l'accès à toute la vidéothèque Linkedin Learning. Une belle occasion de se former, même au délà des compétences visées par la formation.

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

Titre Professionnel de niveau 5

100% *de taux de réussite (2022)*

Taux d'employabilité après la certification : résultats en cours

* sur base de 35h/semaine ** à mener en parallèle ou en prévision de la formation, non comptabilisé dans le temps de formation

DÉROULEMENT

Alternez entre les deux périodes grâce à un calendrier personnalisé !

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 !

Les méthodes pédagogiques mobilisées :

* 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.

Formez-vous où vous voulez, quand vous voulez !

Du e-learning, mais pas que !

Cette formation est aussi disponible en **blended-learning** (ou mix-learning). Il est ainsi possible d'inclure durant les périodes en formation des portions de cours en présentiel avec des formateurs, en plus des techniques et outils d'apprentissage en ligne !

Nous contacter pour plus d'informations.

Périodes en entreprise

Bénéficiez d'une expérience professionnelle concrète, sur le terrain, avec des mises en situations réelles.

En contrat d'apprentissage
*Avoir entre 18 et 29 ans (révolus)**

25% en formation
75% en entreprise

OU

En contrat de professionnalisation
Avoir plus de 26 ans

15 à 25% en formation
Le reste en entreprise

*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)

En alternance, apprenez tout en étant rémunéré(e)

Si vous choisissez de suivre cette formation dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation, vous percevrez un salaire pendant vos périodes en entreprise, au même titre qu'un employé !

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

Voir nos offres d'alternance

Serez-vous accompagné(e) ?

Lors des périodes en e-learning, un formateur à distance (professionnel du métier) vous sera attribué. Pendant le temps en entreprise, l'accompagnement est garanti par un Maître d'apprentissage pour l'apprenti et un tuteur pour le contrat de professionnalisation. Tous deux ont pour rôle de vous encadrer à travers des entretiens réguliers et des suivis de progression afin que vous puissez **progresser à votre rythme**.

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...

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

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)

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

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.

Quel est le tarif ?

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.

CONTACTS

contact@academie-tourisme.fr

04 89 33 15 00

academie-tourisme.fr

60 Avenue Joseph Raynaud,
83140 Six-Fours-les-Plages

Académie du Tourisme

Académie du Tourisme

academie_du_tourisme

89% *de nos apprenants sont satisfaits !*

Codes formation :

CPF : 331465
Formacode : 42729
RNCP : 35193 : Voir la fiche
NSF : 334p
ROME : G1404

Statistiques (2023) :

Nombre d'apprenants : 1
Taux de réussite : 100% (CFA)
Taux de poursuite d'étude : Consulter nos taux sur Inserjeunes
Taux d'employabilité : *calcul en cours*
Taux d'abandon : *calcul en cours*
Taux de rupture de contrat*: *calcul en cours*

*la rupture d'un contrat d'apprentissage peut signifier un changement d'employeur en cours de formation. Il ne signifie pas systématiquement une interruption totale de l'alternance ni de la formation.

Académie du TOURISME

Un membre du réseau

Eureka EDUCATION

FRANCE compétences CERTIFICATION enregistrée au RNCP

L'Académie du Tourisme est détentrice de la Certification RNQ Qualiopi, et est référencée pour sa qualité par l'ensemble des acteurs institutionnels.