

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-competences.fr*



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

 À Six-Fours-les-Plages

 2 heures

 Obtention d'un Titre Professionnel de niveau 5

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



Déroulement de la formation



Périodes en formation

E-learning

Grâce à l'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 !

Blended-learning

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.*

Les méthodes pédagogiques mobilisées :



Inclus aussi :

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

* 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.

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, vous êtes rémunéré(e) pour apprendre

Si vous choisissez de suivre cette formation dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation, vous percevrez un salaire mensuel.

Nous avons peut-être l'alternance qu'il vous faut !

Serez-vous accompagné(e) ?

Lors des périodes en formation, un formateur (professionnel du métier) vous sera attribué. Pendant le temps 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 afin que vous puissiez **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

La suite pédagogique possible

Pour connaître les passerelles vers d'autres certifications, consultez le site internet de [France Compétences](https://www.francecompetences.fr)



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.



Quelques chiffres :

89%

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

84%

de taux de réussite à
l'examen (moyenne CFA)

95%

de retour à l'emploi
(moyenne CFA sur les profils certifiés
en 2022)

+500

personnes formées
chaque année

+1000

apprentis actuellement sous
contrat d'alternance

+60

personnes passionnées du
Tourisme à votre service

SIÈGE SOCIAL

contact@academie-tourisme.fr

04 89 33 15 00

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

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

Retrouvez-nous sur les réseaux :



Membre du réseau



Certification



Reconnu par



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