

RESPONSABLE D'UNITÉ DE RESTAURATION COLLECTIVE

Titre Professionnel - Inscrit RNCP
En formation continue

*Pour l'obtention du diplôme « Responsable d'Unité de Restauration Collective »
enregistré au RNCP au n°35193.
Voir la fiche sur France-compétences.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 : 595h de formation minimum (soit 17 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



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.

Possibilité de suivre la formation dans son intégralité ou par blocs individuels. Chaque bloc de compétences peut faire l'objet d'une certification propre.



Déroulement de la formation

Formez-vous 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 !

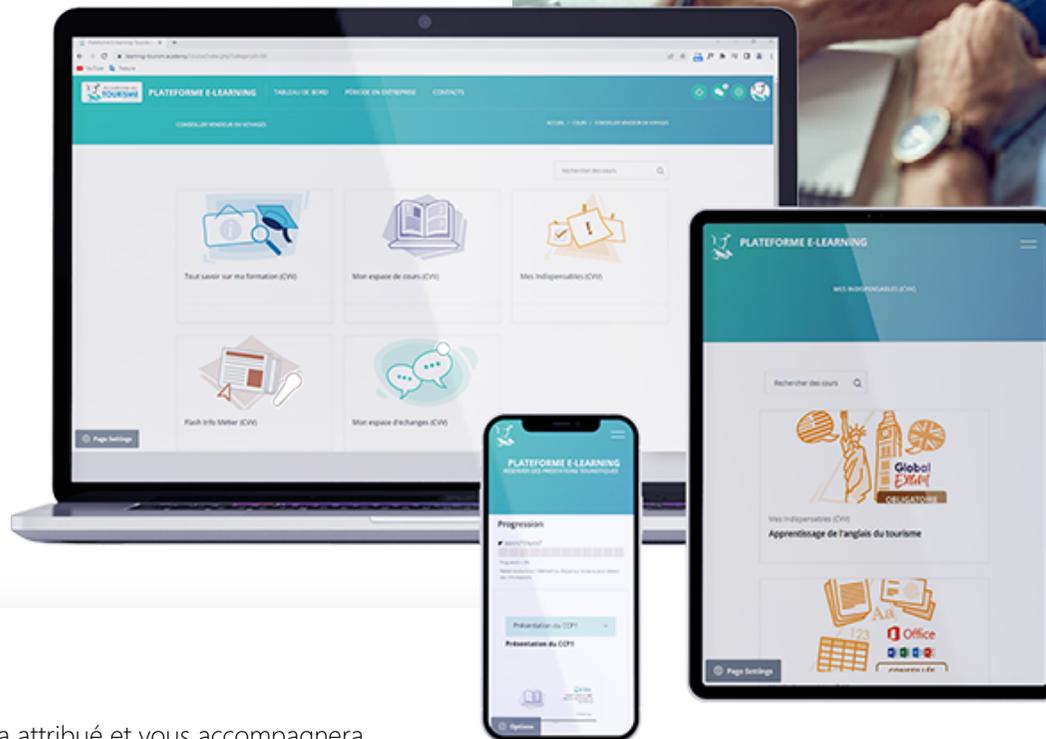
Les méthodes pédagogiques mobilisées :

- 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 **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.



Suivi par un formateur à distance

Un formateur à distance (professionnel du métier) vous sera attribué et vous accompagnera pendant votre formation en e-learning, de vos premiers pas sur la plateforme jusqu'à l'examen final.

- Il suivra votre progression à travers des entretiens réguliers, afin que vous puissiez **progresser à votre rythme**.
- Il a aussi pour rôle d'animer votre formation en organisant des conférences collectives et des moments d'échanges thématiques avec les autres apprenants.

Les modalités d'évaluation :

C'est votre formateur à distance qui vous évaluera régulièrement au moyen de quiz, d'évaluations en cours de formation (ECF), d'études de cas mais aussi d'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

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](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)
- 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

Quel est le tarif ?

La formation est disponible à partir de **3690€** net de taxes
tarif individualisé selon positionnement, nous consulter.

Elle peut être auto-financée comme elle peut être financée par plusieurs dispositifs, si vous êtes éligible. N'hésitez pas à nous contacter pour connaître vos droits :



AUTRES DISPOSITIFS :

- Dispositifs de Transition Professionnelle
- Plan de développement des compétences
- Dispositifs Pôle emploi
- Financement personnel (contrat de formation)
- Contrat de Sécurisation Professionnelle (CSP)

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



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



Membre du réseau



Certification



Reconnu par

