Académie du TOURISME

Cette offre de formation est éligible à MON COMPTE FORMATION moncompteformation.gouv.fr

RESPONSABLE D'UNITÉ DE RESTAURATION COLLECTIVE

Titre Professionnel - Inscrit RNCP
En formation continue

Version 3 - Dernière mise à jour le 22/07/2024

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

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

* sur base de 35h/semaine ** à mener en parallèle ou en prévision de la formation, non comptabilisé dans le temps de formation
*** taux établi d'après les réponses réceptionnées suite à une enquête interne, réalisée 6 et 12 mois après le passage à l'examen

DÉROULEMENT

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 :

* 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.

Serais-je accompagné(e) ?

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

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

Quand commence la formation ?

- **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 :

Cette offre de formation est éligible à MON COMPTE FORMATION moncompteformation.gouv.fr

AUTRES DISPOSITIFS :

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

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.