

# RESPONSABLE D'UNITÉ DE RESTAURATION COLLECTIVE

Titre Professionnel - Inscrit RNCP  
En formation continue



# 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 delà 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

📍 À Six-Fours-les-Plages

🕒 2 heures

🎓 Titre Professionnel de niveau 5

**100%** de taux de réussite (2022)

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

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.**



# 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](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](mailto: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 **3390€** 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)





# CONTACTS

- ✉ [contact@academie-tourisme.fr](mailto:contact@academie-tourisme.fr)
- ☎ 04 89 33 15 00
- 🌐 [academie-tourisme.fr](http://academie-tourisme.fr)
- 📍 60 Avenue Joseph Raynaud,  
83140 Six-Fours-les-Plages
- 📘 [Académie du Tourisme](#)
- 🌐 [Académie du Tourisme](#)
- 📷 [academie du tourisme](#)

L'Académie du Tourisme, c'est :

**86%**

*de taux de réussite pour les formations  
longues certifiantes en 2022*

**94%**

*de taux de satisfaction\* pour les  
formations longues*

\*moyenne Pôle emploi, Mon compte CPF, avis Google, Emagister, Facebook  
(juin-juillet 2021)

## Codes formation :

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



Un membre du réseau



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