

# 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](http://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 :



### Inclus aussi :

- Remise à niveau d'anglais avec **Global Exam**
- 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.

### 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...

## Serai-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.



# 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](mailto: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

## 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)



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

+60

personnes passionnées du  
Tourisme à votre service

## SIÈGE SOCIAL

[contact@academie-tourisme.fr](mailto: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](mailto:campuslille@academie-tourisme.fr)

04 89 33 15 28

250 Rue Madeleine Rebérioux,  
59000 Lille

### CAMPUS LYON

[campuslyon@academie-tourisme.fr](mailto:campuslyon@academie-tourisme.fr)

04 89 33 15 27

11 Passage du Panama,  
69002 Lyon

### CAMPUS TOULON

[campustoulon@academie-tourisme.fr](mailto: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



Éligible CPF



Reconnu par



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