



TITRE PROFESSIONNEL

RESPONSABLE D'UNITÉ DE RESTAURATION COLLECTIVE

CODES RNCP35193 - FORMACODE 42729 - CODE NSF 334P

OBJECTIFS

- Prévoir la mise en œuvre des prestations en restauration collective et contrôler leur réalisation
- Manager le personnel en restauration collective
- Gérer et contrôler le budget en restauration collective

PUBLIC ET PRÉREQUIS

- Des connaissances en mathématiques (utiliser la règle de 3 et des pourcentages) et en bureautique sont recommandés
- Plusieurs profils sont possibles :
 - niveau bac ou équivalent avec une expérience professionnelle d'au moins un an dans tout type de restauration
 - avoir obtenu un CAP, BEP, CFP de cuisinier ou de traiteur ou équivalent à une fin de troisième et posséder une expérience de cinq ans en cuisine dont 3 ans à un poste d'encadrement dans la restauration ou dans les domaines agroalimentaire, vente, distribution
- Avoir satisfait aux tests de positionnement et à l'entretien de motivation d'entrée en formation.

FINANCEMENTS / DISPOSITIFS

- Tarif en fonction du dispositif et de la modalité de la formation.
- Un devis individualisé sera établi à la suite de l'évaluation des prérequis et de la mise en place d'un parcours personnalisé.
- Des solutions existent pour financer votre formation (CPF de transition, Pôle Emploi, financement région, OPCO, auto-financement...).

MOYENS & MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- **Les moyens** : étude de cas, exercices pratiques, jeux de rôle, débats interactifs - Brainstorming, classes inversées, accompagnement individualisé.
- **Les méthodes** (en fonction des compétences abordées) : démonstrative, active, interrogative et expositive. Alternance des apports théoriques et pratiques avec mises en situation professionnelles, travaux collaboratifs en réseau.

MOYENS TECHNIQUES

- **En distanciel** :

Réalisation de la formation de manière synchrone (à date et heure fixes).

Accès à des cours, ressources pédagogiques et supports variés sur la plateforme d'apprentissage.

Outil de communication audio et vidéo : collective et/ou individuelle, visioconférence, web conférence, cours collectifs et entretiens individuels à distance.

Plateforme de communication collaborative en ligne.

ÉVALUATION

Parcours individualisé avec un accompagnement dédié pour assurer la progression et ajuster les contenus en fonction des rythmes d'apprentissage.

- Evaluations tout au long du parcours :

Questionnements oraux, auto-évaluations, évaluations en ligne, tests de connaissances, contributions, travaux collaboratifs, EPCF.

- Une évaluation à chaud de la satisfaction du bénéficiaire est réalisée à la fin du parcours.

DÉROULEMENT DU PARCOURS

Les volumes horaires et le rythme de la formation varient selon la date d'entrée et la modalité choisie

CONTENU DE LA FORMATION

INTÉGRATION

Accueil, outils numériques, environnement professionnel, le métier, RSE, prise de notes, projet professionnel.

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

MANAGER LE PERSONNEL EN RESTAURATION COLLECTIVE

- Assurer la gestion administrative et opérationnelle du personnel
- Encadrer et accompagner le personnel de la structure

GÉRER ET CONTRÔLER LE BUDGET EN RESTAURATION COLLECTIVE

- Elaborer et analyser le compte d'exploitation de la structure
- Analyser les coûts d'exploitation et prévoir le budget de la structure

VALIDATION

- Attestation de fin de formation
- Titre professionnel ou CCP (Certificat(s) de Compétence(s) Professionnelle(s)) du titre visé.

SUIVI POST FORMATION

- Un suivi à 6 mois et à 12 mois est programmé pour l'ensemble des formations.

MODALITÉS D'ORGANISATION

- Du lundi au jeudi 09h-12h30 14h00-17h30 et le Vendredi 9h-12h30 13h30-17h00
- Dates : se référer au calendrier, différentes dates d'entrée sont proposées tout au long de l'année sur nos différents sites.
- Maximum de 30 apprenants par session.

COMPOSANTES DE LA CERTIFICATION

Titre professionnel de Responsable d'unité de restauration collective niv.5 selon le cadre national des certifications professionnelles.

Des qualifications partielles, sous forme de certificats de compétences professionnelles (CCP), peuvent être obtenues:

- CCP "Prévoir la mise en œuvre des prestations en restauration collective et contrôler leur réalisation"
- CCP "Manager le personnel en restauration collective"
- CCP "Gérer et contrôler le budget en restauration collective"

