

TITRE PROFESSIONNEL

RESPONSABLE D'UNITÉ DE RESTAURATION COLLECTIVE

FORMATION EN ALTERNANCE | NIVEAU 5

RNCP 35193 | 05-12-2020 | Ministère du Travail, du Plein Emploi et de l'Insertion

HÔTELLERIE
RESTAURATION

ACADEMIE
VAUCLUSE · PROVENCE

Devenez gestionnaire d'une unité de restauration collective dans le souci de la qualité des prestations et la mise en œuvre d'une stratégie marketing afin de développer l'activité de la structure.


**MINISTÈRE
DU TRAVAIL,
DU PLEIN EMPLOI
ET DE L'INSERTION**
*Liberté
Égalité
Fraternité*

TARIF

Formation financée par France Compétences et les OPCO.

DURÉE ET RYTHME

Cycle de 18 mois, 630 heures de formation minimum par an au Campus en alternance avec des périodes en entreprise. 1 session par an à partir d'octobre.

1 semaine au campus / 2 semaines en entreprise.

LIEU

Campus Avignon - Allée des Fenaisons

ACCESSIBILITÉ

La formation est accessible aux personnes en situation de handicap conformément aux exigences réglementaires et légales. Vous pouvez contacter nos référents sur academie.vaucluse.cci.fr

CO-TRAITANCE

Non

DÉLAIS D'ACCÈS

- En fonction de la date de dépôt du dossier, du calendrier de la formation et du délai de contractualisation avec l'entreprise
- 1 session de formation par an, à partir d'octobre

PRÉ-REQUIS

Plusieurs profils sont possibles :

- Titulaire d'un bac / bac pro cuisinier / BTS du secteur de la cuisine
- Niveau bac ou équivalent avec une expérience professionnelle d'un an dans la restauration
- Titulaire d'un CAP ou équivalent en cuisine avec une expérience professionnelle significative
- Personnel exerçant déjà dans la restauration collective
- Test et entretien de positionnement

Prérequis :

- Connaissances en mathématiques
- Connaissances en bureautique
- Bases en raisonnement logique
- Pratique de la communication

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

À l'issue de la formation, l'alternant sera capable de :

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

MODALITÉS D'ACCÈS

1. Dépôt de votre dossier de candidature en ligne
2. Étude du dossier complet par nos équipes
3. Entretien de positionnement sur rdv
4. Envoi par mail de la décision d'admission
5. Signature d'un contrat avec une entreprise dans les délais réglementaires



MODALITÉS ÉVALUATION

- Mises en situation professionnelle sous la forme de jeux de rôle
- QCM
- Etudes de cas réalisées sur un poste informatique

MODALITÉS D'OBTENTION

- Validation de la certification par l'acquisition des 3 blocs de compétences
- Acquisition possible de blocs de compétences par les candidats préparant l'examen dans le cadre de la formation professionnelle continue ou de la validation des acquis de l'expérience (nous consulter)

ÉQUIPES & MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Formateur (trice)s expert(e)s des domaines et qualifié(e)s par Académie Vaucluse Provence dans le cadre de sa démarche Qualité
- Pédagogie active et multimodale, analyse de cas concrets, mise en situation, travaux pratiques complétés par des cours en présentiel
- Plateau technique professionnel

EMPLOIS & DÉBOUCHÉS

Le/la titulaire du TP peut exercer son activité dans les secteurs suivants :

- Restauration collective autogérée
- Sociétés de restauration collective

Et peut occuper les emplois suivants :

- Gérant(e)
- Gérant(e)-économe
- Gérant(e) de restaurant de collectivité
- Gérant(e) de restaurant scolaire
- Gestionnaire de restaurant de collectivité
- Gestionnaire de restauration municipale
- Responsable du service restauration
- Responsable d'établissement de restauration collective
- Responsable de restaurant de collectivité

POURSUITE D'ÉTUDES

Cette formation a pour premier objectif l'insertion professionnelle.

ÉQUIVALENCES - PASSERELLES

Pour connaître les passerelles vers d'autres certifications, consultez le site internet de France Compétences.

PROGRAMME

RNCP41538BC01 - 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

RNCP41538BC02 - Manager le personnel en restauration collective

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

RNCP41538BC03 - 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

LES PLUS

- Suivi personnalisé et individualisé, grâce à une interface active, et une veille permanente de l'équipe pédagogique
- Titre délivré par le Ministère du Travail et des Solidarités

INDICATEURS ET CHIFFRES CLÉS

Les indicateurs seront disponible à l'issue de la session 2026-2027.

RÈGLEMENT INTÉRIEUR APPLICABLE

Informations disponibles sur academie.vaucluse.cci.fr

CONTRATS ET RÉMUNÉRATION

Informations disponibles sur academie.vaucluse.cci.fr

CONTACT

Point Accueil Orientation

04 90 13 86 46

pointaccueil@vaucluse.cci.fr

academie.vaucluse.cci.fr



ACADÉMIE
VAUCLUSE • PROVENCE

