



Académie du
TOURISME
by Neo Sphere



RESPONSABLE D'UNITÉ DE RESTAURATION COLLECTIVE

Titre Professionnel de niveau 5 (niveau BAC+2)
Inscrit au RNCP, éligible CPF

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

SYNTHÈSE

OBJECTIF DE LA FORMATION

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.

TROIS BLOCS DE COMPÉTENCES CERTIFIANTS :

CCP 1 : Prévoir la mise en œuvre des prestations en restauration collective et contrôler leur réalisation.

CCP 2 : Manager le personnel en restauration collective.

CCP 3 : Gérer et contrôler le budget en restauration collective.

Possibilité d'acquisition de la certification par le cumul des blocs de compétences (Certificats de Compétences Professionnelles)

ACCESSIBILITÉ :

- ✓ Tout âge (18+)
- ✓ Public sans emploi ou salarié CDD/CDI
- ✓ Personne en situation de handicap

MODALITÉS :

- ✓ Présentiel, e-learning et *Blended-learning*
- ✓ Entrées et sorties permanentes
- ✓ Plusieurs rythmes possibles
- ✓ Différents plateaux techniques en France

DISPOSITIFS D'ACCÈS :

CPF de transition professionnelle (CPFTP)

Compte Personnel de Formation (CPF)

Contrat de professionnalisation

Contrat d'apprentissage

Plan de développement des compétences

Financement personnel (contrat de formation)

Dispositifs Pôle emploi

Contrat de Sécurisation Professionnelle (CSP)

...

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

MÉTHODES D'ÉVALUATIONS

Quiz (QCM, Vrai Faux, QCU...)
Évaluations en cours de formation (ECF)
Mises en situation
Création de projet
Entretiens

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Classe inversée, pédagogie active
Apports théoriques et études de cas
Exercices d'application, vidéos d'illustration,
témoignages de professionnels

ACCOMPAGNEMENT

Individualisation du parcours de formation
Vérification de la conformité de l'action au regard des attentes de l'apprenant
Accompagnement allant du premier contact jusqu'à l'obtention de la certification, par la planification d'entretiens individuels tout au long du parcours de formation, l'accompagnement de l'apprenant à la préparation de l'examen et un tutorat individuel en e-learning

DISTANCIEL : Plateforme de e-learning

Une plateforme en ligne dédiée à la formation à distance sera mise à disposition, proposant :

- Accompagnement pédagogique individuel par un tuteur, support technique et accompagnement dans la préparation de l'examen
- Contenu varié, interactif et téléchargeable : apports de cours, quiz, activités, synthèses, etc.
- Accès à des cours vidéo (LinkedIn Learning) et à une webographie
- Outils de communication entre apprenants (forums de discussions) et tuteur (messagerie personnelle)

PUBLICS ET PRÉREQUIS

Publics en reconversion, évolution, certification
Étude du parcours (CV), du projet professionnel individuel
Entretien (en présentiel ou téléphone) et positionnement pédagogique

MODALITÉS DE CERTIFICATION

Titre Professionnel du niveau 5, Ministère chargé de l'Emploi, inscrit au RNCP, épreuve de validation devant un jury composé de 2 professionnels du métier, habilité par la DREETS.

Durée de l'épreuve : 2h00min

Contenu : rédaction d'un projet et d'un dossier professionnel, présentation du projet à l'oral, entretien technique et entretien final.

Tarifs et devis sur demande, après validation du profil et du projet professionnel par nos équipes.

FICHE DU MÉTIER

LE RÔLE DU RESPONSABLE D'UNITÉ DE RESTAURATION COLLECTIVE

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.

Le Responsable d'Unité de Restauration Collective garantit la sécurité sanitaire des aliments par l'application rigoureuse de la législation en matière d'hygiène. Il veille à ce que la production et la distribution des repas s'effectuent conformément aux règles de sécurité au travail.

Il met en œuvre des plans alimentaires adaptés à la population cible de consommateurs dans le respect de la réglementation relative à l'alimentation et à la nutrition et des objectifs budgétaires. Il délègue l'élaboration du plan des menus aux responsables de la cuisine et en contrôle la conformité. Il conçoit les organisations de travail et définit les personnels et les matériels nécessaires à la réalisation des prestations.

Il met en œuvre une démarche commerciale et une stratégie marketing afin de promouvoir et de développer l'activité de la structure.

Le Responsable d'Unité de Restauration Collective assure des tâches de gestion administrative du personnel et gère le planning annuel de la structure.

En collaboration avec le service des ressources humaines, il participe au recrutement et conduit les entretiens avec ses collaborateurs. Il les accompagne dans leur évolution de carrière et contribue à l'établissement du plan de formation du personnel. Il peut intervenir dans la gestion des situations conflictuelles dans les limites de sa délégation.

Il exerce son activité sous la responsabilité de sa hiérarchie. Il est autonome dans le cadre de sa délégation.

Le Responsable d'Unité de Restauration Collective gère les encaissements, établit la facturation, contrôle les stocks et les coûts, en collaboration avec les services associés.

Il élabore le compte d'exploitation. Il analyse les coûts et le chiffre d'affaires, ajuste les prévisions, rectifie le budget en cours et prévoit le budget de l'exercice à venir. Il établit des devis pour des prestations annexes dans le cadre du développement commercial de la structure.

Il rend compte de la gestion de l'activité à sa hiérarchie. Il peut représenter la structure auprès des fournisseurs et des clients lors de négociations.

Suite d'étude possible :

Titre RNCP de Responsable d'Établissement Touristique (Niveau 6, bac+3)

CONTEXTE DE RÉALISATION

L'emploi s'exerce dans des établissements de restauration collective publics ou privés, à caractère social, autogérés ou concédés à une société de service. Il s'exerce dans les différents segments du marché (entreprise, scolaire, santé, médico-social, loisirs, pénitentiaire) selon un mode d'organisation traditionnel ou industriel, en liaison directe, différée ou mixte.

Le Responsable d'Unité de Restauration Collective est en relation avec sa hiérarchie, les services associés et les équipes dont il a la responsabilité. Il communique également avec les fournisseurs, les clients, les prospects, les consommateurs et des représentants des pouvoirs publics.

L'emploi s'exerce de façon sédentaire en interne, les déplacements à l'extérieur sont limités mais peuvent avoir lieu dans le cadre d'une démarche commerciale ou lors de la supervision de restaurants satellites, ou d'une activité multi-sites. Le travail s'effectue principalement dans un bureau, mais également au contact des équipes, des clients et des consommateurs.

Le Responsable d'Unité de Restauration Collective utilise fréquemment un poste informatique, des logiciels spécifiques à la gestion en restauration collective et des moyens de communication numériques.

Il s'adapte à la diversité des entreprises, des clients et des consommateurs et des flux d'activité.

Les différents secteurs d'activités concernés

- Restauration collective autogérée
- Sociétés de restauration collective

Les types d'emplois accessibles

- Gérant
- Gérant-économe
- Gérant de restaurant de collectivité
- Gérant 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
- Intendant
- Économe en restauration collective

PROGRAMME DÉTAILLÉ

CCP 1 - Prévoir la mise en œuvre des prestations en restauration collective et contrôler leur réalisation

CP1 - Maîtriser l'hygiène et la sécurité sanitaire des aliments

À partir de la réglementation en vigueur :

- Mettre en place des outils d'autocontrôle pertinents,
- Actualiser et adapter le plan de maîtrise sanitaire de la structure,
- Garantir la traçabilité interne des productions, la traçabilité externe des produits et archiver numériquement les documents.

CP2 - Mettre en œuvre le plan alimentaire

À partir de la réglementation relative à l'alimentation et à la nutrition, des objectifs budgétaires et contractuels, de la politique d'approvisionnement de la structure et de la typologie des consommateurs :

- Mettre en œuvre le plan alimentaire de la structure,
- Déléguer l'élaboration du plan de menus aux responsables de la cuisine et en contrôler la conformité afin de satisfaire aux exigences du client et des consommateurs, et d'atteindre les objectifs.

CP 3 - Prévoir les personnels et les moyens matériels nécessaires à la réalisation des prestations

À partir du plan alimentaire et du plan de menus, des demandes spécifiques des clients, du projet de développement commercial, de la législation du travail en vigueur et de la politique écoresponsable de la structure :

- Définir les besoins en personnels, les organisations de travail, et les moyens matériels nécessaires pour optimiser la réalisation des prestations.

CP 4 - Contrôler la réalisation des prestations et développer l'activité commerciale

À partir des obligations contractuelles, contrôler l'atteinte des objectifs :

- Analyser et corriger les écarts qualitatifs et quantitatifs afin de répondre aux attentes des clients et des consommateurs,
- Mobiliser un comportement orienté client et mettre en œuvre une politique de développement commercial efficiente pour augmenter l'activité de la structure,
- Établir les devis des prestations annexes conformément aux demandes des clients et aux exigences de rentabilité de l'établissement.

CCP 2 - Manager le personnel en restauration collective

CP 5 - Assurer la gestion administrative et opérationnelle du personnel

Dans le cadre de la législation sociale et de la stratégie de la direction :

- Réaliser les tâches de gestion administrative du personnel,
- Exprimer les besoins en recrutement et examiner les candidatures en vue de l'embauche de nouveaux collaborateurs,
- Organiser les remplacements. Assurer les relations avec les instances représentatives du personnel,
- Réaliser les plannings en cohérence avec l'activité, mener les entretiens annuels afin d'assurer le fonctionnement de la structure.

CP 6 - Encadrer et accompagner le personnel de la structure

Dans le cadre de la politique des ressources humaines de l'entreprise et des objectifs d'activité de la structure :

- Conduire des entretiens et des réunions,
- Animer des groupes de travail,
- Favoriser la communication interne, gérer des situations conflictuelles et développer la coopération des équipes,
- Former et intégrer le personnel afin d'améliorer l'efficacité de l'équipe.

CCP 3 - Gérer et contrôler le budget en restauration collective

CP 7 - Élaborer et analyser le compte d'exploitation de la structure

À partir des éléments de gestion de la structure :

- Collecter et traiter les données comptables de l'activité,
- Élaborer le compte d'exploitation,
- Calculer et analyser les écarts et mettre en place des plans d'actions correctives pour se conformer au cadre budgétaire.

CP 8 – Analyser les coûts d'exploitation et prévoir le budget de la structure

À partir de l'historique des données comptables, de l'analyse des comptes d'exploitation précédents et des directives de la hiérarchie :

- Prévoir le budget pour l'exercice à venir,
- Déterminer le chiffre d'affaires prévisionnel et prévoir les coûts conformément aux objectifs de rentabilité.

LIEUX DE FORMATION

De chez vous avec la solution en e-learning

Au sein de nos différents plateaux techniques en France (nous consulter)

MATÉRIELS/SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

- Supports digitaux et numériques
- Accès Internet individuel
- Plateforme LMS (e-learning)

PÉRIODE EN ENTREPRISE

FORMATION EN APPRENTISSAGE

Cette formation est compatible avec un contrat d'apprentissage, permettant à l'apprenant de bénéficier d'une expérience professionnelle concrète, sur le terrain, avec des mises en situations réelles. Un minimum de 25% du temps sera consacré à la formation et le restant au travail en entreprise.

Des calendriers de formation sur-mesure sont élaborés au cas par cas.

Avec l'apprentissage, l'apprenant bénéficie d'une prise en charge de la formation.

- Les Jeunes de 18 à 29 ans révolus en vue d'acquérir une qualification professionnelle
- Les travailleurs handicapés de tout âge
- Les sportifs de haut-niveau inscrits sur la liste arrêtée par le Ministère chargé des Sports (cf. alinéa 1 de l'article L.221-2 Code du sport)
- Personnes qui ont projet de création ou de reprise d'entreprise dont la réalisation est subordonnée à l'obtention du diplôme ou titre sanctionnant la formation poursuivie.

STAGE EN ENTREPRISE

La période de stage est calculée sur la base du temps de formation théorique. Elle est donc intégrée, sur un plan réglementaire, dans le cursus de formation. Elle permet à l'apprenant de se confronter à la réalité du terrain et de l'aider à élaborer son projet professionnel dans une structure touristique, de concevoir un document et de le présenter à l'examen final.

RECOMMANDATIONS

Module complémentaire possible : HACCP Hygiène Alimentaire

Nous proposons la formation à la méthode HACCP pour vous permettre de connaître les procédures à mettre en place et maîtriser les risques liés à l'hygiène alimentaire. Obtenir la **certification HACCP est une obligation** pour au moins un membre du personnel d'un restaurant.



Compétences bureautiques :

Dans toute formation moderne, l'outil informatique est utilisé au quotidien pour garantir une optimisation du temps et la qualité des contenus. La progression pédagogique de votre cursus impose certains prérequis sur lesquels nous vous invitons à faire le point avant l'entrée en formation :



Niveau Opérationnel



Niveau Opérationnel



Niveau Opérationnel

Nous vous proposons de tester votre niveau en cliquant sur le lien suivant :

<https://www.isograd.com/FR/testezvousgratuitement.php>

Certification **TOSA**[®]
by ISOGRAD

Compétences rédactionnelles :

La formation implique la production de nombreux documents professionnels (rapports, dossiers, évaluations...) pour lesquels des bases rédactionnelles sont nécessaires.

La formation ne prévoit pas de temps consacré à ces bases, pour lesquelles un travail personnel doit être mené en cas de difficultés personnelles connues ; ces dernières pouvant nuire au résultat face aux jurys le jour de l'examen. Office permettant à chacun de s'assurer de posséder les prérequis.



Académie du
TOURISME
by Neo Sphere

academie-tourisme.fr
contact@academie-tourisme.fr
04 89 33 15 00

