

TITRE PROFESSIONNEL de Niveau 5 (BTS)

RESPONSABLE D'UNITE DE RESTAURATION
COLLECTIVE.



DATE DE FORMATION :

01 octobre 2024 au 23 juin 2024

DUREE : (suivant positionnement)

820 h de formation par le CFPPA

PUBLIC : Demandeurs d'emploi,
salariés

LIEU DE FORMATION :

CFPPA de Meurthe-et-Moselle
BP 50019 - 54220 MALZEVILLE
03 83 18 12 12

cfppa.nancy-pixerecourt@educagri.fr

CONTACT :

Jerome.jorge@educagri.fr

OBJECTIFS 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.



RESPONSABLE D'UNITE DE RESTAURATION COLLECTIVE

METIERS PREPARES ET DEBOUCHES

Activités :

Le responsable d'unité de restauration collective veille à ce que la production et la distribution de repas s'effectuent conformément aux réglementations. Il assure des tâches de gestion administrative du personnel. Il analyse les coûts, ajuste les prévisions, rectifie le budget en cours et prévoit le budget de l'exercice à venir.

Métiers :

Les secteurs d'activité accessibles par le détenteur du titre sont :

- Restauration collective autogérée
- Sociétés de restauration collective

Les types d'emplois accessibles sont : gérant, gérant-économe, gérant de restaurant de collectivité, gérant de cantine 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.

ROME G1404 : Management d'établissement de restauration collective

Conditions d'environnement du métier :

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.

POURSUITES DE FORMATION POSSIBLES

Formation à visée professionnelle

PREREQUIS

Niveau bac ou équivalent avec une expérience professionnelle d'au moins un an dans tout type de restauration à un poste d'encadrement ou bien 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 des domaines transférables à celle-ci (vente, agroalimentaire, distribution).

CONDITIONS D'INSCRIPTION

- **Demandeurs d'emploi** : Se rapprocher du conseil Pôle Emploi pour une inscription à une information collective + entretien de motivation
- **Salariés** : Prendre contact avec le CFPPA + entretien de motivation

ACCESSIBILITE A LA FORMATION

Notre référent Handicap à votre disposition au 03.83.18.12.08

PROGRAMME DE LA FORMATION

Trois blocs de compétences

CCP1 - Prévoir la mise en œuvre des prestations en restauration collective et contrôler leur réalisation

CCP2 - Manager le personnel en restauration collective

CCP3 - Gérer et contrôler le budget en restauration collective

Modules complémentaires :

Sauveteur Secouriste du Travail,

Informatique,

Technique de recherche de stage et d'emploi,

ADAPTATION DE LA FORMATION

Prise en compte des pré-acquis pour adapter le parcours de formation et prise en compte du handicap par notre référent

MODALITES PEDAGOGIQUES

Formation en présentiel et distanciel, retour sur expérience, mises en situation professionnelle, apports de connaissances théoriques et travaux pratiques, accompagnement.

MODALITES D'EVALUATION DES OBJECTIFS

Entretiens semestriels, réalisation d'épreuve en cours de formation

MODALITE DE CERTIFICATION

Le Titre Professionnel est obtenu par la validation des 3 blocs de compétences. Il est possible de valider un/ou des blocs de compétences.

RYTHME DE LA FORMATION

820 h en centre

350 h en entreprise réparties sur 3 périodes

REMUNERATION

Demandeurs d'emploi : prise en charge possible par le pôle emploi (ARE) ou LAREMU

Salariés : les Fonds Formation ou l'employeur (dans le cadre du Compte Personnel de Formation, d'un contrat de professionnalisation ou du plan de formation de l'entreprise)

COUT DE LA FORMATION

Coût horaire : 13 euros

BILAN DE LA SESSION 2021-2022

Taux de réussite	88 %
Taux d'insertion en sortie de formation	75 %
Taux d'appréciation des stagiaires	100 %