



# TITRE PROFESSIONNEL de Niveau 5 (BTS) RESPONSABLE D'UNITE DE RESTAURATION COLLECTIVE (RNCP : 4264)



## DATE DE FORMATION :

Octobre 2022 à Juin 2023

**DUREE** : 800 h en centre en présentiel

**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](mailto:cfppa.nancy-pixerecourt@educagri.fr)

## CONTACT :

[Jerome.jorge@educagri.fr](mailto:Jerome.jorge@educagri.fr)

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

**Exercer** une veille réglementaire permanente et **adapter** sa gestion aux évolutions constatées ou à venir.

**Concevoir** des plans alimentaires dans le respect de la réglementation nutrition, **déléguer** l'élaboration du plan des menus aux responsables de la cuisine, **contrôler** sa conformité et définir les personnels et les matériels nécessaires à sa réalisation.

**Contrôler** l'atteinte des objectifs et **mettre** en œuvre une démarche de développement commercial afin de satisfaire les exigences du client et du consommateur.





# RESPONSABLE D'UNITE DE RESTAURATION COLLECTIVE

## MÉTIERS ET DEBOUCHES

Secteurs d'activité et types d'emplois accessibles par le détenteur du titre :

- Restauration collective autogérée
- Sociétés de restauration collective

Les types d'emplois accessibles sont les suivants : gérant, gérant-économe, gérant de restaurant, gérant de cantine, gestionnaire de restaurant, gestionnaire de restauration municipale, responsable du service restauration, intendant, économe en restauration collective, directeur de la restauration

## 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 (agroalimentaire, vente, distribution).

## MODALITES DE VALIDATION

La validation du Titre Professionnel du Ministère du Travail se fait par l'obtention des 3 blocs de compétences. Possibilité de valider un/ou des blocs de compétences. Chaque bloc obtenu est valable 5 ans.

## CONDITIONS D'INSCRIPTION

Demandeurs d'emploi validés par prescripteurs (Mission locale, Cap Emploi, Pôle Emploi)

## ACCESSIBILITE A LA FORMATION

Notre référent Handicap à votre disposition au 03.83.18.12.08

## PROGRAMME DE LA FORMATION

**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

## MODALITES PEDAGOGIQUES

Mise en situation professionnelle, apports de connaissances théoriques et travaux pratiques.

## MODALITES D'ALTERNANCE

Trois périodes de stage en entreprise viennent compléter le parcours de formation en présentiel :

2 semaines au mois de Janvier

4 semaines au mois de Mars et Mai/Juin

## 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.

## REMUNERATION

**Demandeurs d'emploi** : par le Pôle Emploi ou Conseil Régional Grand Est et le FSE le cas échéant

**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)

## COÛT DE LA FORMATION

Cout horaire : 18 euros

## EVALUATION DE L'ACTION

Animatrice qualité

## BILAN DES SESSIONS PRECEDENTES

**La première session est réalisée en 2021-2022**

Taux de réussite	En cours
Taux d'insertion	En cours
Taux de satisfaction	En cours