



TP RESPONSABLE D'UNITÉ DE RESTAURATION COLLECTIVE

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/41538/>

NIVEAU 5

Tous nos indicateurs de résultats sont consultables sur : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

OBJECTIFS PROFESSIONNELS		
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 Métiers visés : Responsable du Service Restauration, Gérant de restaurant scolaire, Responsable de restaurant de collectivité, Gérant-économe.		
PUBLIC CONCERNÉ	MODALITÉS PÉDAGOGIQUES	
Apprentis, demandeurs d'emploi, salariés. Personnes en reconversion professionnelle.	Formation en présentiel	
PRÉREQUIS	MOYENS HUMAINS	
Titre de niveau 4 validé (BAC), dans le domaine d'activités.	Référent administratif : viedelapprenant@cfablagnac.org Référent handicap et accompagnement socio professionnel : accompagnement@cfablagnac.org Référent pédagogique : pedagogie@cfablagnac.org Référent suivi entreprise : pedagogie@cfablagnac.org Nom des formateurs : communiqués à l'entrée en formation	
ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES	MÉTHODES PÉDAGOGIQUES	
Notre référente Handicap et Accompagnement socioprofessionnel est à votre écoute pour aménager la formation aux besoins. Nos locaux et plateaux techniques sont adaptés aux personnes à mobilité réduite. accompagnement@cfablagnac.org	Alternance des méthodes, techniques pédagogiques pour favoriser l'action et l'ancrage des savoirs, savoir-faire et savoir-être. Les méthodes actives et interrogatives sont privilégiées pour une approche dynamique des apprentissages.	
MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS	MOYENS PÉDAGOGIQUES et TECHNIQUES	
Avoir satisfait aux prérequis. Avoir rendu le dossier d'inscription complet. Période d'inscription de Janvier à Décembre.	Plateaux techniques ergonomiques et performants avec matériel professionnel, salles de cours équipées de tableaux interactifs, laboratoire de langues, complexe sportif, deux studios d'enregistrement vidéo. Foyer, Bar-brasserie, cafétéria avec prise en charge OPCO possible, épicerie solidaire, magasins pédagogiques, restaurants pédagogiques et cuisines pédagogiques. Équipement professionnel individuel, nous consulter	
OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES	VOLUMÉTRIE HORAIRE et CONTENU	
<p>Prévoir la mise en œuvre des prestations en restauration collective et contrôler leur réalisation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Manager le personnel en restauration collective :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Assurer la gestion administrative et opérationnelle du personnel - Encadrer et accompagner le personnel de la structure <p>Gérer et contrôler le budget en restauration collective :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Élaborer et analyser le compte d'exploitation de la structure - Analyser les coûts d'exploitation et prévoir le budget de la structure 	Le volume est donné à titre indicatif et peut varier en fonction du calendrier d'aménagement du parcours de formation de l'apprenant	
	Intitulé	Volume horaire
	Qualité et Hygiène	119
	Management et Pilotage	223
	Gestion et budgétisation	154
TOTAL	496	

MODALITÉS DE SUIVI ET D'ÉVALUATION DES ACQUIS	SANCTION VISÉE
Portail Yparéo pour le suivi de l'assiduité et consultation des emplois du temps. Livret d'apprentissage et visites en entreprise. Test de positionnement. Présentation d'un projet réalisé en amont de la session : 1h00 Entretien technique : 0h40min Entretien final 0h20min	TITRE PROFESSIONNEL RESPONSABLE D'UNITÉ DE RESTAURATION COLLECTIVE DU MINISTÈRE DU TRAVAIL DU PLEIN EMPLOI ET DE L'INSERTION, de niveau 5. □

POURSUITE DE FORMATION
TP Responsable d'Établissement Touristique Insertion professionnelle

DURÉE	EFFECTIFS
"Formation sur 1 an, dont : - 496 heures de formation - 1157 heures en entreprises Rythme 2 jours semaine (jeudi-vendredi) et 3 jours entreprise."	Effectif par groupe : minimum 12, maximum 16

DATES	HORAIRES
Selon le calendrier prévisionnel mis à disposition par les conseillères de formation.	Du lundi au vendredi de 8h15 à 18h15. Les horaires peuvent varier en fonction de l'emploi du temps et de la filière

LIEU	TARIFS
Cité des Formations et des Apprentissages 21 avenue Georges Brassens 31700 Blagnac	Prise en charge totale dans le cadre d'un contrat d'apprentissage. Prise en charge par l'entreprise partenaire et son OPCO dans le cadre d'un contrat d'apprentissage. Possibilité de prise en charge partielle ou totale en Formation Professionnelle Continue dont le tarif est communiqué par devis sur la base de 20€ TTC / Heure Frais administratifs de 110 € TTC pour le dossier de FPC : non remboursables en cas d'admission