



Responsable de Petite ou Moyenne Structure (RPMS) Spécialisation Restauration

Titre Professionnel

Certification officielle de niveau 5 inscrite au RNCP (Répertoire National des Certifications Professionnelles)
[Fiche RNCP38575](#) par le Ministère du travail, du plein emploi et de l'insertion, enregistrée et publiée au Journal Officiel
le 20/12/2023, code NSF 310p : Spécialités plurivalentes des échanges et de la gestion (organisation, gestion)



MINISTÈRE
DU TRAVAIL,
DE L'EMPLOI
ET DE L'INSERTION

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Objectifs

Le responsable de petite ou moyenne structure dirige et gère une entreprise, un établissement, une association, de moins de 50 salariés, dans ses dimensions stratégique, humaine, commerciale, productive, financière, administrative et sociétale. Il en organise le fonctionnement conformément aux objectifs fixés d'une part, et dans le respect d'un cadre réglementaire, spécifique le cas échéant, d'autre part. Il traduit les orientations stratégiques en objectifs opérationnels.

Il dirige au quotidien une équipe. Il prend en compte les événements, hiérarchise les priorités et gère les aléas. Il analyse le marché et réalise sur le plan opérationnel des activités de commercialisation, de délivrance de biens et services, et de production de sa structure. Il analyse les résultats économiques et financiers de son action qu'il présente à sa hiérarchie ou à la gouvernance. Il sollicite, si nécessaire, la collaboration de professionnels externes lorsque les compétences ne sont pas disponibles à l'interne.

Il exerce son activité de façon autonome. Il agit par délégation de sa hiérarchie ou de la gouvernance. Il représente la structure lors de négociations. Il est en relation avec les publics et les acteurs de l'environnement externe. Il exerce une veille permanente et adapte sa gestion aux évolutions constatées ou à venir. Selon le contexte de la structure, l'utilisation de la langue anglaise peut être demandée pour apporter des réponses à des demandes simples d'un interlocuteur anglophone. Sa responsabilité civile et pénale peut être engagée au titre de dirigeant et par délégation d'employeur. Il est responsable de sa gestion vis à vis de la gouvernance.

Le responsable de petite ou moyenne structure intègre dans ses activités les aspects liés, à la sécurité, à la Qualité de vie et conditions de travail (QVCT), à la non-discrimination, aux personnes en situation de handicap sur le plan social. Il est vigilant aux critères environnementaux et du développement durable.

Métiers visés dans la Restauration

- Manager
- Responsable de restauration
- Responsable d'équipe
- Responsable d'établissement
- Directeur adjoint
- Directeur délégué



Public visé

- Apprentis
- Candidats en poursuite ou reprise d'études
- Salariés
- Demandeurs d'emploi
- Public en reconversion professionnelle

Pré-requis

- Entretien
- Expérience en restauration ou expérience managériale dans d'autres domaines professionnels
- Maîtrise du français à l'écrit et à l'oral
- Appétence pour la gestion d'équipe et l'organisation

Blocs de compétences

Spécialisation Restauration

- Développer des compétences clés pour piloter un établissement de restauration : management d'équipe, gestion des flux, qualité de service, rentabilité et hygiène alimentaire
- Une spécialité 100 % métier avec cas pratiques, mises en situation et tutorat

CCP1. Diriger une structure avec une équipe

- Développer une vision systémique de la structure dans son environnement
- Inscrire la structure dans son territoire
- Manager et animer une équipe

CCP2. Mettre en œuvre l'objet social de la structure

- Adapter l'offre de la structure à la demande
- Organiser et développer la diffusion de l'offre
- Organiser la production

CCP3. Établir et présenter un rapport d'activité de la structure

- Analyser le bilan de la structure
- Analyser le compte de résultat de la structure
- Rédiger le rapport d'activité de la structure

Modalités d'évaluation

Plusieurs sessions d'examens en présentiel par an.

Les compétences des candidats sont évaluées par un jury au vu :

- des résultats des **évaluations passées en cours de formation**
- d'un dossier professionnel faisant état des pratiques professionnelles du candidat
- d'une **mise en situation professionnelle** ou **d'une présentation d'un projet** réalisé en amont de la session, complétée par un entretien technique, un questionnaire professionnel
- d'un entretien final avec le jury





Délais d'accès et méthodes pédagogiques

- Inscription et démarrage tout au long de l'année
- Une pédagogie adaptée à chaque profil à distance, en présentiel ou en mode hybride
- Ateliers, coaching examens, masterclass
- Des formateurs experts du métier
- Un accès illimité à la plateforme de formation digitale et à l'ensemble des ressources pendant la durée de la formation
- Un accompagnement individuel continu et personnalisé
- Accompagnement à la recherche d'alternance

Durée de la formation

- **A partir de 420 heures (ajustable en fonction du profil)**
- **Alternance entre périodes de formation et périodes en entreprise**

Pour se présenter à l'examen du Titre « Responsable de Petite ou Moyenne Structure » une période en entreprise d'une durée minimale de 210 heures est obligatoire.

Le stagiaire apporte la preuve de cette période à son dossier d'examen. Pour les contrats d'alternance, la période en entreprise est incluse dans le temps de travail en entreprise.

Inscription tout au long de l'année



Financements

- Contrat d'apprentissage ou de professionnalisation
- CDI apprentissage
- France Travail
- CPF
- Entreprise
- Autofinancement

Prise en charge à 100% possible selon le dispositif de financement

Tarif

Pour les particuliers, le tarif est fixé à 4 550€

Lieux de formation

Ateliers à : Paris, Bordeaux, Toulouse, Le Beausset, Saint-Maximin, Golfe de Saint-Tropez

Accessibilité PMR : adaptation en fonction du handicap.
Nous consulter pour plus d'informations

Poursuite d'études

Après avoir obtenu le TP Responsable Petite ou Moyenne Structure spécialisation Restauration, il est possible de poursuivre vers un parcours de niveau 6 (niveau Bac +3)

Indicateurs de résultats

Les indicateurs de résultats ne sont pas encore disponibles. Premières sessions de formation en cours





★ ASTORIA ACADÉMIE

contact@astoria-academie.com

+33 4 12 28 03 92

www.astoria-academie.com

Centre de formation continue enregistré sous le numéro de déclaration d'activité : 93 83 05253 83
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État. Code APE : 8559B / CFA N° UAI : 0831781 K