

TP Responsable d'unité de restauration collective

En 1 an, dont 420h en centre de formation, le reste
en entreprise

RNCP35193

Niveau 5

Certificateur:

MINISTÈRE DU TRAVAIL DU

PLEIN EMPLOI ET DE L'

INSERTION

Date de publication: 15-01-2021

Objectifs:

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.



Bloc de compétences

Activité 1

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

Activité 2

Manager le personnel en restauration collective

Activité 3

Gérer et contrôler le budget en restauration collective

Indicateurs

Les indicateurs complets sont
accessibles sur
inserjeunes.education.gouv.fr

Résultats en cours de calcul

Méthodes pédagogiques

Alternance de temps expositifs, démonstratifs et de phases pratiques. Etude de cas, travaux de groupe, mise en situation, partage d'expérience. Alternance entre périodes au centre de formation et en entreprise.

Supports et moyens utilisés

Fiches techniques, livres, documents, pratique en cuisine, quizz.

Public concerné et pré-requis

Aucun

Méthode d'évaluation

Test de positionnement initial et final

Pendant la formation

Contrôle en cours de formation.

A l'issue de la formation: passage du diplôme devant jurys

Durée de la formation en centre de formation

420h

Lieu de formation

CFA du Golfe de Saint-Tropez - 83420 La Croix Valmer

Délai d'accès à la formation

1 mois

Modalités de mise en oeuvre

Formation en présentiel

Après entretien et passage du test de positionnement, le stagiaire se voit remettre un livret d'accueil, le programme de formation, et la fiche RNCP.

Modalités d'accès

Tests de positionnement TP Responsable d'unité de restauration collective, de français et mathématiques

Entretien individuel: Parcours de formation individualisé en fonction des besoins, préacquis et pré-requis du candidat.

Débouchés

Gérant en restauration collective, Gestionnaire de restaurant, Responsable du service restauration, Responsable de restaurant de collectivité, Intendant, Econome en restauration collective

Continuité de parcours

Le titre professionnel peut être complété par un ou plusieurs blocs de compétences sanctionnés par des certificats complémentaires de spécialisation (CCS) précédemment mentionnés.

Accessibilité PMR

Adaptation en fonction du handicap - Tel référent handicap: 04 89 110 114

Certification

Oui

Validation visée

Titre professionnel TP Responsable d'unité de restauration collective - Ce titre est composé de 3 Certificats de Compétences Professionnelles (CCP) et est accessible à la suite d'un parcours de formation ou par capitalisation de CCP.

Validation totale ou partielle des blocs

Validation d'un bloc=taux supérieur à 80%

Validation complète=validation de tous les blocs

Finançable C.P.F

Eligible au CPF

Formation en apprentissage : La formation est prise en charge dans le cadre d'un contrat d'apprentissage et financée par les OPCO. Aucune participation aux frais pédagogiques de la formation n'est demandée.

Contact

Tel secrétariat : 04 89 110 114 ou CFA: 04 89 110 125

Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h