

# RESPONSABLE D'UNITÉ DE RESTAURATION COLLECTIVE

Délivré par ALTERNANCES.COM sous l'autorité du  
Ministère du travail inscrit au RNCP-35193 / NIVEAU 5



## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

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. Le responsable d'unité de restauration collective garantit la sécurité sanitaire des aliments par l'application rigoureuse de la législation en matière d'hygiène.

### PROGRAMME DE LA FORMATION

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

- 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

#### 2 / Manager le personnel en restauration collective

- Assurer la gestion administrative et opérationnelle du personnel
- Encadrer et accompagner le personnel de la structure

#### 3 / Gérer et contrôler le budget en restauration collective

- Elaborer et analyser le compte d'exploitation de la structure
- Analyser les coûts d'exploitation et prévoir le budget de la structure





### ADMISSION

#### Condition d'accès

- Disposer d'un diplôme de niveau 4 ou d'un titre professionnel.
- Et/ou d'une expérience professionnelle confirmée dans les métiers de la restauration.
- Disponibilités horaires (travail le samedi, parfois en soirée et certains jours fériés)

#### Accompagnement

- Définition de votre projet professionnel
- Ateliers de Techniques de Recherche d'Entreprises
- Coaching

### STATUT DE LA FORMATION EN HYBRIDE : Distanciel + présentiel

- 1 jour en formation – 4 jours en entreprise (par semaine)
- 1 semaine en formation toutes les 5 semaines.
- En contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation

### OUTILS PÉDAGOGIQUES

- Plateforme Google Meet/Gototraining : enseignement à distance
- Équipements informatiques, vidéo-projecteurs



**Si vous êtes en situation de Handicap,** vous pouvez à tout moment contacter le référent Handicap. Nous mettrons tout en œuvre afin que vous puissiez suivre votre formation dans les meilleures conditions.

### MODALITÉS D'ÉVALUATION & D'EXAMEN

Les évaluations pour la formation VCM se font sous les formes suivantes :

- QCM
- Évaluation orale
- Évaluation écrite
- Des évaluations sont effectuées en fin de chaque module.

#### Évaluations de fin de parcours :

- Épreuve de synthèse basée sur une mise en situation professionnelle
- Entretien (technique et final) destiné à vérifier le niveau de maîtrise du candidat

Une session de rattrapage est prévue en septembre N+1.

### ET APRÈS ?



À l'issue de cette formation, le candidat sera en mesure de travailler dans tous les secteurs du commerce et de la distribution. Il pourra exercer les métiers suivants :

- gérant
- gérant-économe
- gérant de restaurant de collectivité
- gérant de restaurant 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

### DURÉE DE LA FORMATION

**504 heures** de formation

### FRAIS DE FORMATION

**10 100 €** (ce tarif inclut formations à distance, évaluations, outils pédagogiques...)