

# Responsable d'unité de restauration collective

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

AFPA ENTREPRISES  
MC\_PSR\_NOUVELLE\_AQUITAINE@AFPA.FR

## Accès à la formation

### Publics visés :

Demandeur d'emploi  
Jeune de moins de 26 ans  
Personne handicapée  
Salarié(e)  
Actif(ve) non salarié(e)

### Sélection :

Dossier  
Entretien

### Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

### Conditions d'accès :

Non renseigné

### Prérequis pédagogiques :

Plusieurs profils sont possibles- niveau bac ou équivalent avec une expérience professionnelle d'au moins un an dans tout type de restauration ou- 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 les domaines agroalimentaire, vente, distribution. Des connaissances en mathématiques (utiliser la règle de 3 et des pourcentages) et en bureautique ainsi qu'une pratique de la communication sont recommandés pour suivre la formation.

### Contrat de professionnalisation possible ?

Non

## Objectif de la formation

Prévoir la mise en oeuvre des prestations en restauration collective et contrôler leur réalisation  
Manager le personnel en restauration collective  
Gérer et contrôler le budget en restauration collective

## Contenu et modalités d'organisation

La formation se compose de 3 modules, complétés par 2 périodes en entreprise. Période d'intégration. Accueil, présentation des objectifs de la formation, connaissance de l'environnement professionnel, sensibilisation au développement durable, adaptation du parcours de formation (1 semaine). Module 1. Prévoir la mise en œuvre des prestations en restauration et contrôler leur réalisation : la sécurité alimentaire des consommateurs - les obligations réglementaires en matière d'hygiène en restauration collective - la mise en place du système HACCP - la conception du plan alimentaire conforme aux exigences du GEMRCN et du PNNS - les besoins en produits et denrées nécessaires à la réalisation des prestations - les besoins en matériel en fonction de la structure et de l'activité - la rédaction de cahiers des charges - l'organisation rationnelle de l'activité du personnel en fonction de la structure et de l'activité - la réglementation relative au temps de travail - la mise en place des mesures de lutte contre le gaspillage alimentaire - le contrôle de la réalisation des prestations - le développement de l'activité commerciale - les principes du mix marketing (11 semaines). Période en entreprise (2 semaines). Module 2. Manager le personnel : la gestion administrative et opérationnelle du personnel - la réglementation sociale - les principes relatifs à l'analyse des risques professionnels en cuisine - la gestion des plannings - l'élaboration des plannings et le contrôle des états de présence en vue de l'élaboration des paies - le recrutement - la communication dans et hors un cadre hiérarchique - les techniques d'animation d'équipe et de communication - la régulation des conflits - le management d'une équipe (4 semaines). Module 3. Gérer et contrôler le budget en restauration collective : l'élaboration et l'analyse du compte d'exploitation de la structure- les principes de base de la gestion analytique - le calcul des recettes, des coûts variables et des coûts fixes - l'élaboration du budget prévisionnel de la structure - les devis (5 semaines). Période en entreprise (2 semaines). Session d'examen (1 semaine).

...  
Commentaires sur la durée hebdomadaire  
Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Mixte**  
Commentaires sur la parcours personnalisable

## Validation(s) Visée(s)

Titre professionnel responsable d'unité de restauration collective - Niveau 5 : DEUG, BTS, DUT, DEUST (Niveau 5 européen)

MON COMPTE FORMATION Éligible au CPF

## Et après ?

### Suite de parcours

## Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00375568	du 18/11/2024 au 23/05/2025	Brive-la-Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE		MON COMPTE FORMATION	FPC
00393453	du 24/02/2025 au 04/09/2025	Brive-la-Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE		MON COMPTE FORMATION	FPC
00506783	du 07/04/2025 au 17/10/2025	Brive-la-Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE		MON COMPTE FORMATION	FPC

**00506784**

du 08/09/2025 au  
20/03/2026

Brive-la-  
Gaillarde (19)

**AFPA - CENTRE DE  
BRIVE**

**MON  
COMPTE  
FORMATION**

FPC

**00506785**

du 08/12/2025 au  
19/06/2026

Brive-la-  
Gaillarde (19)

**AFPA - CENTRE DE  
BRIVE**

**MON  
COMPTE  
FORMATION**

FPC

**00506786**

du 02/02/2026 au  
07/08/2026

Brive-la-  
Gaillarde (19)

**AFPA - CENTRE DE  
BRIVE**

**MON  
COMPTE  
FORMATION**

FPC