

# RESPONSABLE DE PETITE ET MOYENNE STRUCTURE

TYPE DE CERTIFICATION : TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE RNCP38575

NIVEAU 3 (ENREGISTRÉE LE 19/07/2023)



## OBJECTIFS ET CONTEXTE DE LA CERTIFICATION RPMS

Notre formation accompagne les porteurs de projet dans **la création et la gestion d'un établissement de restauration** en conciliant performance économique, engagement humain et responsabilité sociétale.

Elle forme des responsables capables de **piloter leur structure avec une vision globale** : inscrire leur activité dans son territoire, manager et animer une équipe, adapter leur offre aux besoins du marché et organiser efficacement la production et la diffusion.

L'enseignement aborde également **les dimensions stratégiques du métier** : analyse du bilan et du compte de résultat, rédaction du rapport d'activité et pilotage de la performance.

Fidèle à l'ADN de La Source, la formation valorise un management bienveillant, une gestion responsable et une approche éco-consciente du secteur.

Son format hybride, mêlant **présentiel** et **distanciel**, offre la flexibilité nécessaire pour développer son projet tout en acquérant des compétences solides de direction et de gestion.

### DURÉE DU PROGRAMME

420h dont 84h de présentiel | 12 mois en apprentissage

### TARIF DE LA FORMATION

**Formation continue** : 4 550€ TTC

**Formation en apprentissage** : Pris en charge par l'OPCO

### FINANCEMENT

*Formation finançable selon la modalité.*

**Formation continue** :

Fonds propres, France Travail, Transition Pro

**Formation en alternance** :

OPCO de l'entreprise d'accueil

### PRÉ-REQUIS & ADMISSIONS

Entretien de motivation

Maîtrise du français à l'écrit et à l'oral

Avoir validé un bac ou diplôme de niveau 4

Être équipé d'un ordinateur et d'une connexion internet

### MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Accessible après le passage d'un entretien de motivation.

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

**420 heures** de formation réparties comme suit :

- **336 heures** d'ateliers en ligne et tutorat sur la plateforme digitale dédiée.
- **84 heures** de modules présentiels avec des professionnels de la restauration à La Source.
- Une période minimum de **210 heures** en entreprise est obligatoire pour se présenter à l'examen du TP.

## MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

La formation est accessible après le passage d'un **questionnaire écrit** digitalisé et d'un **entretien oral**, elle est accessible jusqu'à 15 jours avant le début de la formation.

Si vous êtes en **situation de handicap**, pour que nous puissions étudier l'adaptabilité de la formation à votre situation, veuillez contacter :

**À Paris** : Rebecca Siena ([rebecca@lasource-foodschool.com](mailto:rebecca@lasource-foodschool.com))

*Référente mobilité et handicap*

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

### 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

### 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 et mises en situation.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

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.

## DÉBOUCHÉS

Manager.euse ;  
 Chef.fe ;  
 Responsable ;  
 Directeur.rice adjoint.e ;  
 Directeur.rice ;  
 Délégué.e ;  
 Délégué.e général.e.

## PLATEAUX TECHNIQUES

📍 **PARIS** : Restaurant d'application, laboratoires de cuisine équipés, salles de cours équipées de matériel de diffusion et de matériel informatique.

## ILS ONT FAIT LA SOURCE

CHARDON

TOUT DAY

SORNETTES

Pozzette



Le Limonadier

GOO POPCAFE

Mannie