

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.

FINANCEMENT

Formation finançable selon la modalité.

Formation continue : Fonds propres, France Travail, Transition Pro

Formation en alternance : OPCO de l'entreprise d'accueil

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

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 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 entretien de motivation et la validation du financement, elle est **accessible sans délai**.

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

À Paris : Agathe Trémoulet (agathe@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

RESPONSABLE DE PETITE ET MOYENNE STRUCTURE

TYPE DE CERTIFICATION : TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE RNCP 37859

NIVEAU 3 (ENREGISTRÉE LE 19/07/2023)



OBJECTIFS ET CONTEXTE DE LA CERTIFICATION RPMS

Notre formation accompagne les porteurs de projet pour faire de la **création de restaurant** une aventure responsable et durable. Grâce à un enseignement qui valorise la qualité de vie au travail, le management bienveillant et la gestion responsable, elle forme des entrepreneurs capables de piloter leur établissement tout en prenant soin de leurs équipes. Avec une attention portée aux enjeux environnementaux et sociétaux, ils posent les bases d'une entreprise pérenne et engagée. Le format hybride, mêlant présentiel et distanciel, offre à chacun la flexibilité nécessaire pour concrétiser son projet.

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

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

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

La formation est accessible après le passage d'un entretien de motivation.

FINANCEMENT

Formation finançable selon la modalité.

Formation continue :
CPF, France Travail, Transition Pro

Formation en alternance :
OPCO de l'entreprise d'accueil

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)

Référente mobilité et handicap

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

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.

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

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

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 ;
Chef ;
Responsable ;
Directeur adjoint ;
Directeur ;
Délégué ;
Délégué général.

PLATEAUX TECHNIQUES

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