

Responsable d'unité de restauration collective



Bac+2 (Niveau 5)



Tourisme - Restauration



100 % à distance



**MINISTÈRE
DU TRAVAIL,
DU PLEIN EMPLOI
ET DE L'INSERTION**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Certification professionnelle de niveau 5 :

**« Responsable d'unité de restauration collective », enregistrée au RNCP* par
le Ministère du travail du plein emploi et de l'insertion.**

[Fiche RNCP* n°41538](#), enregistrée et publiée au Journal Officiel le 06/11/2025, code NSF :
334p : Gestion touristique et hôtelière

**Répertoire National des Certifications Professionnelles*

Formation accessible par blocs de compétences.



Présentation et objectifs

Le Responsable d'unité de restauration collective **pilote la production culinaire et la distribution des repas dans des structures variées**. L'objectif consiste à garantir la qualité nutritionnelle tout en appliquant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).

Les compétences clés couvrent **le management d'équipe, la gestion des approvisionnements et le contrôle strict des coûts de revient**. Enfin, ce titre valide la capacité à optimiser le fonctionnement quotidien de l'unité de restauration pour assurer la satisfaction des convives tout en préservant la rentabilité financière de la structure.

À l'issue de sa formation, le Responsable d'unité de restauration collective sera capable de :

- Organiser la mise en œuvre des prestations et contrôler leur réalisation ;
- Encadrer le personnel ;
- Gérer le budget de la structure dont il a la responsabilité ;
- Assurer sa fonction dans le souci constant de la qualité des prestations et du bien-être du consommateur.

Compétences

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

Manager le personnel en restauration collective

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

Gérer et contrôler le budget en restauration collective

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

Aptitudes visées

Le responsable d'unité de restauration collective garantit la sécurité sanitaire des aliments par l'application rigoureuse de la législation en matière d'hygiène. Il veille à ce que la production et la distribution des repas s'effectuent conformément aux règles de sécurité au travail.

Il met en œuvre des plans alimentaires adaptés à la population cible de consommateurs dans le respect de la réglementation relative à l'alimentation et à la nutrition et des objectifs budgétaires. Il délègue l'élaboration du plan des menus aux responsables de la cuisine et en contrôle la conformité. Il conçoit les organisations de travail et définit les personnels et les matériels nécessaires à la réalisation des prestations.

Il met en œuvre une démarche commerciale et une stratégie marketing afin de promouvoir et de développer l'activité de la structure.

Le responsable d'unité de restauration collective assure des tâches de gestion administrative du personnel et gère le planning annuel de la structure.

En collaboration avec le service des ressources humaines, il participe au recrutement et conduit les entretiens avec ses collaborateurs. Il les accompagne dans leur évolution de carrière et contribue à l'établissement du plan de formation du personnel. Il peut intervenir dans la gestion des situations conflictuelles dans les limites de sa délégation. Il exerce son activité sous la responsabilité de sa hiérarchie. Il est autonome dans le cadre de sa délégation.

Le responsable d'unité de restauration collective gère les encaissements, établit la facturation, contrôle les stocks et les coûts, en collaboration avec les services associés.

Il élabore le compte d'exploitation. Il analyse les coûts et le chiffre d'affaires, ajuste les prévisions, rectifie le budget en cours et prévoit le budget de l'exercice à venir. Il établit des devis pour des prestations annexes dans le cadre du développement commercial de la structure.

Il rend compte de la gestion de l'activité à sa hiérarchie. Il peut représenter la structure auprès des fournisseurs et des clients lors de négociations.

L'emploi s'exerce dans des établissements de restauration collective publics ou privés, à caractère social, autogérés ou concédés à une société de service. Il s'exerce dans les différents segments du marché (entreprise, scolaire, santé, médico-social, loisirs, pénitentiaire) selon un mode d'organisation traditionnel ou industriel, en liaison directe, différée ou mixte.

Le responsable d'unité de restauration collective est en relation avec sa hiérarchie, les services associés et les équipes dont il a la responsabilité. Il communique également avec les fournisseurs, les clients, les prospects, les consommateurs et des représentants des pouvoirs publics.

L'emploi s'exerce de façon sédentaire en interne, les déplacements à l'extérieur sont limités mais peuvent avoir lieu dans le cadre d'une démarche commerciale ou lors de la supervision de restaurants satellites, ou d'une activité multi-sites. Le travail s'effectue principalement dans un bureau, mais également au contact des équipes, des clients et des consommateurs.

Le responsable d'unité de restauration collective utilise fréquemment un poste informatique, des logiciels spécifiques à la gestion en restauration collective et des moyens de communication numériques.

Il s'adapte à la diversité des entreprises, des clients et des consommateurs et des flux d'activité.

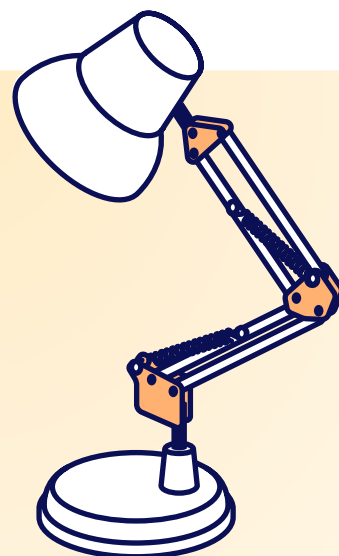
Débouchés

Les secteurs d'activités concernés sont les suivants :

- Restauration collective autogérée
- Sociétés de restauration collective

Les types d'emplois accessibles sont les suivants :

- Gérant
- Gérant-économiste
- 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
- Économiste en restauration collective



Programme

À partir de 240h

Bloc 1 - Prévoir la mise en oeuvre des prestations en restauration collective et contrôler leur réalisation

- Maîtriser l'hygiène et la sécurité sanitaire des aliments
- Mettre en oeuvre 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

À partir de 120h

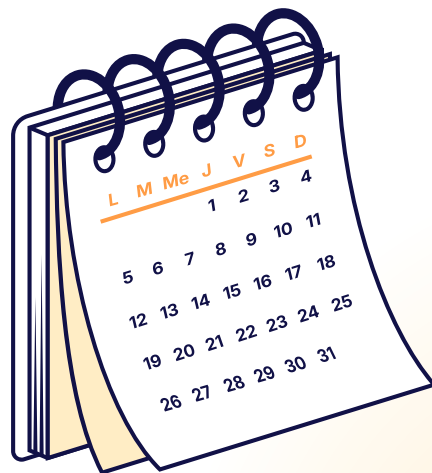
Bloc 2 - Manager le personnel en restauration collective

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

À partir de 120h

Bloc 3 - Gérer et contrôler le budget en restauration collective

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



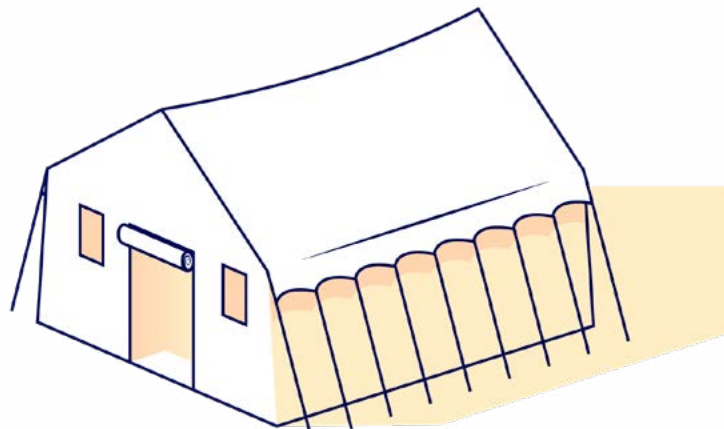
Bootcamps Icademie

2 jours / tous les 2 mois

Les Bootcamps Icademie sont des **modules de cours dispensés en présentiel** et conçus pour compléter la formation à distance des apprenants, au travers de sessions d'échanges et de mises en situation.

Au programme :

- Mobiliser l'IA générative en contexte professionnel ;
- Gérer une situation de crise en entreprise ;
- Développer sa posture commerciale : convaincre, négocier, fidéliser ;
- Réussir son insertion professionnelle ;
- Des ateliers de préparation aux examens, etc.



Disponibles dans **9 campus à travers la France** :

Paris, Toulon, Aix-Marseille, Bordeaux, Lille, Lyon, Montpellier, Nantes et Toulouse.

Période en entreprise

La période en entreprise n'est pas obligatoire, mais elle est vivement conseillée afin d'acquérir des compétences professionnelles concrètes sur le terrain.



100 % à distance (hors examens)



À partir de 480h - Durée ajustable en fonction du profil

Sur ce parcours, **un seul mot d'ordre : la flexibilité** ! Une formation 100 % à distance, accessible à tout moment de l'année, une progression à votre rythme sur les différents modules du programme, plusieurs sessions d'examens organisées dans l'année, etc.

Après étude du dossier et selon les aménagements possibles, les méthodes pédagogiques et modalités d'évaluation peuvent être adaptées aux publics en situation de handicap.

[Nous consulter pour plus d'informations.](#)

Profils

- Salariés
- Demandeurs d'emploi
- Apprentis
- Personnes en poursuite ou en reprise d'études
- Entrepreneurs / auto-entrepreneurs
- Une expérience professionnelle dans la restauration est souhaitée (stage ou autre)

Prérequis

Pour accéder à ce parcours, vous devez remplir les conditions suivantes :

- Réussite au test de positionnement : test de positionnement en culture générale (français, culture entreprise, management, gestion, RH) permettant de vérifier l'adéquation du niveau du candidat avec les exigences de la formation

Modalités d'accès

- Entretien
- Dossier de candidature
- Disposer d'un ordinateur muni d'une connexion internet, d'un micro et d'une caméra fonctionnels

Délais d'accès

Inscriptions à tout moment de l'année.

Le délai d'accès à la formation est habituellement de 14 jours après validation de votre dossier.

Modalités d'évaluation

Plusieurs sessions d'examens par an.

Les compétences des candidats sont évaluées par le biais de contrôles continus et d'examens finaux :

- D'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session ;
- D'un entretien technique ;
- D'un dossier faisant état des pratiques professionnelles du candidat ;
- D'un entretien final comprenant un temps d'échange avec le candidat sur un dossier professionnel réalisé en amont de la session.

Pour consulter la version détaillée des modalités d'évaluation, vous pouvez vous référer à la [fiche RNCP du titre](#).

Poursuite d'études

Cette certification professionnelle vous donne les clés pour être rapidement opérationnel sur le marché de l'emploi. Vous avez également la possibilité de continuer à vous former tout au long de votre carrière professionnelle afin d'assurer votre montée en compétences et d'actualiser vos connaissances.

Vous pouvez par exemple renforcer votre expertise au travers des blocs de compétences suivants : Diriger une structure avec une équipe, Accompagner le client et lui proposer des produits et des services, etc.

Validation de blocs de compétences, équivalences et passerelles

Possibilité de validation de bloc de compétences :

Il est possible de valider un ou plusieurs blocs de compétences de ce titre.

Équivalences et passerelles :

Vous pouvez consulter la liste des équivalences et passerelles sur cette formation directement via la [fiche RNCP du titre](#).

Indicateurs de résultats (2024–2025)

Sources :

Année de référence des taux 2024-2025 pour : le nombre d'apprenants totaux, présentés à l'examen, en réussite, en rupture ou abandon

Année de référence des taux 2023-2024 pour : l'insertion professionnelle de nos apprenants, la poursuite d'étude et la valeur ajoutée

Formation 100 % à distance

Ouverture de la formation en 2026.

Méthodes pédagogiques mobilisées

- Accompagnement individuel et en groupe assuré par des tuteurs/formateurs experts dans le domaine.
- Encadrement assuré par un référent pédagogique et un référent examens.
- Webconférences en direct (également accessibles en différé), forums de discussions, messagerie personnelle.
- Apports de contenus, analyse de cas pratiques, jeux de rôles, échanges libres.
- Plateforme accessible 7j/7.
- Accès à une vidéothèque et une bibliothèque numérique.

Financements

Modalités de financement

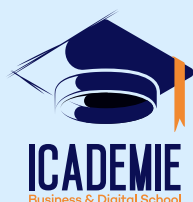
- Contrat d'apprentissage
- CDI Apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- CPF
- CPF transition
- Plan de développement des compétences
- France Travail
- Autofinancement

Prise en charge à 100 % possible selon les modalités de financement.

Tarifs

À partir de 3 690 € TTC.

Contactez le service Conseil en Formation pour le détail des conditions tarifaires.



Formation à distance

3 Rue Racine
83000 Toulon
09 73 03 01 00
contact@icademie.com
SIRET 489 088 971 00093

Paris

44 bis Quai de Jemmapes
75010 Paris
01 75 85 85 65
contact@icademie-paris.com
SIRET 489 088 971 00192

Aix-Marseille

415 Avenue des Chabauds
13320 Bouc-Bel-Air
04 42 58 86 31
contact@icademie-aixenprovence.com
SIRET 489 088 971 00077

Toulon

15 Boulevard de Strasbourg
83000 Toulon
04 89 33 14 62
contact-toulon@icademie.com
SIRET 489 088 971 00051

Icademie est membre du groupe Eureka Education, spécialiste de l'enseignement supérieur professionnel en France.
Établissement d'enseignement supérieur privé à distance.
Centre de formation continue enregistré sous le numéro de déclaration d'activité : 93 83 03 805 83.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État - Code APE : 8559A - N° Académique : 083DISOE

*Ce document peut faire l'objet de modifications afin de répondre à des impératifs d'ordre pédagogique.
Date de MAJ de la fiche : 16/04/2026*