

CERTIFICATION PROFESSIONNELLE PRÉVOIR LA MISE EN OEUVRE DES PRESTATIONS EN RESTAURATION COLLECTIVE ET CONTRÔLER LEUR RÉALISATION - 240h

Bloc de compétences issu de la certification professionnelle de niveau 5 :

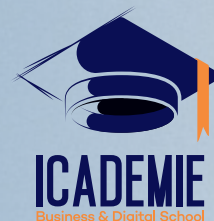
« Responsable d'unité de restauration collective », enregistrée au RNCP* par le Ministère du travail du plein emploi et de l'insertion.

Fiche RNCP* n°41538, enregistrée et publiée au Journal Officiel le 06/11/2025, code NSF :

334p : Gestion touristique et hôtelière

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/41538/>

*Répertoire National des Certifications Professionnelles



OBJECTIFS

Afin de garantir la sécurité sanitaire des aliments, le responsable d'unité de restauration collective actualise le plan de maîtrise sanitaire dans le respect de la réglementation en vigueur. Il s'assure au quotidien du respect du plan de maîtrise sanitaire par le personnel et ajuste les pratiques si nécessaire. Il fait appliquer les procédures spécifiques à l'hygiène et à la sécurité et met en place des outils d'autocontrôle et de traçabilité et le système d'archivage des données. Le responsable d'unité de restauration collective s'adapte aux évolutions réglementaires et sociétales.

Dans le respect de la réglementation relative à l'alimentation et à la nutrition en vigueur et des objectifs budgétaires, le responsable d'unité de restauration collective met en œuvre des plans alimentaires en prenant en compte la typologie des consommateurs. Il délègue l'élaboration du plan de menu aux responsables de la cuisine et en contrôle la conformité. Il définit les besoins en personnel et les matériels nécessaires à la réalisation des prestations. Il conçoit des organisations de travail et élabore des fiches de poste. Dans le cadre de la législation du travail, il planifie l'organisation quotidienne de la structure et l'ajuste en cas d'imprévu.

A partir des obligations contractuelles et des indicateurs de gestion, le responsable d'unité de restauration collective contrôle l'atteinte des objectifs. Il met en place des outils d'évaluation de la satisfaction du client et des consommateurs, les exploite et prévoit des actions correctives si nécessaire. Il s'informe régulièrement sur l'évolution des tendances et des nouvelles habitudes alimentaires afin d'être réactif et d'ajuster son offre.

Dans le souci constant de la satisfaction et du bien-être des consommateurs, le responsable d'unité de restauration collective intègre la notion d'orientation client à la politique commerciale de la structure. Il met en œuvre une démarche de développement commercial et une stratégie marketing afin de promouvoir et de développer l'activité de la structure.

Il met en place et utilise des supports de développement commerciaux multimédias pour communiquer avec les clients actuels ou potentiels et les consommateurs. Il établit des devis pour des prestations annexes conformément aux demandes des clients et aux exigences de rentabilité de la structure. Le responsable d'unité de restauration collective présente la proposition commerciale au client en appliquant des techniques de vente et en valorisant les prestations de l'établissement.

Le responsable d'unité de restauration collective organise la mise en œuvre des prestations dans une démarche écoresponsable.

Il anime la politique de développement durable de la structure.

CERTIFICATION PROFESSIONNELLE

PRÉVOIR LA MISE EN OEUVRE DES PRESTATIONS EN RESTAURATION COLLECTIVE ET CONTRÔLER LEUR RÉALISATION - 240h

Bloc de compétences issu de la certification professionnelle de niveau 5 :

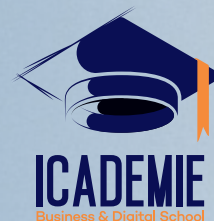
« Responsable d'unité de restauration collective », enregistrée au RNCP* par le Ministère du travail du plein emploi et de l'insertion.

Fiche RNCP* n°41538, enregistrée et publiée au Journal Officiel le 06/11/2025, code NSF :

334p : Gestion touristique et hôtelière

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/41538/>

*Répertoire National des Certifications Professionnelles



OBJECTIFS

Compétences et aptitudes visées

- 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

PROFIL

- Salariés
- Demandeurs d'emploi
- Apprentis
- Personnes en poursuite ou en reprise d'étude

DURÉE ET ACCESSIBILITÉ



Durée de la formation : **240h**

La formation s'effectue 100 % à distance
(hors examens)

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.

MODALITÉS D'ADMISSION

- Disposer d'un ordinateur muni d'une connexion internet, d'un micro et d'une caméra fonctionnels
- Une expérience professionnelle dans la restauration est souhaitée (stage ou autre)

PRÉ-REQUIS

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

- Entretien
- Dossier de candidature
- Réussite aux tests d'entrée

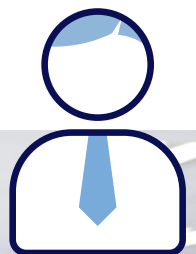
MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- 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.

PROGRAMME

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



Modalités d'évaluation

Plusieurs sessions d'examens par an.

Ce bloc de compétences se valide de manière indépendante par le biais :

- D'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session ;
- D'un entretien technique.

Équivalences et Passerelles

Il n'y a pas d'équivalences et passerelles sur cette formation.

Période en entreprise

La période en entreprise est facultative dans le cadre de la validation du bloc de compétences seul.

En cas de validation complète de la certification professionnelle du Responsable d'unité de restauration collective, la période en entreprise n'est pas obligatoire, mais elle est vivement conseillée afin d'acquérir des compétences professionnelles concrètes sur le terrain.

DÉBOUCHÉS

Les types d'emplois accessibles sont les 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

POURSUITE D'ÉTUDES

La validation de l'ensemble des blocs de cette certification professionnelle vous donne les clés pour être rapidement opérationnel sur le marché de l'emploi.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

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.

TARIFS

À partir de 1550 € TTC.
Contactez le service Conseil en Formation pour le détail des conditions tarifaires.

MODALITÉS DE FINANCEMENT

- CPF
- Plan de développement des compétences
- Autofinancement

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

INDICATEURS DE RÉSULTATS – 2024-2025

Ouverture de la formation en 2025

- **Taux de réussite : Non significatif**
- **Taux de satisfaction : Non significatif**
- **Taux d'insertion à 6 mois : Non significatif**
- **Taux d'insertion à 6 mois dans les métiers visés : Non significatif**



Formation à Distance

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

Aix-en-Provence

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

Paris

5 Rue Saint-Georges
75009 Paris
01 75 85 85 65
contact@icademie-paris.com
SIRET 489 088 971 00101

Lille

5/7 Rue Sainte Anne
59800 Lille
03 66 72 22 25
contact@icademie-lille.com
SIRET 489 088 971 00069

Ce document peut faire l'objet de modifications afin de répondre à des impératifs d'ordre pédagogique.

Date de MAJ de la fiche : 14/04/2026