

TITRE PROFESSIONNEL DU MINISTÈRE DU TRAVAIL

Responsable d'unité de restauration collective

Le titre professionnel Responsable d'unité de restauration collective¹ niveau 5 (code NSF : 334p) se compose de trois activités types, chaque activité type comportant les compétences nécessaires à sa réalisation. A chaque activité type correspond un certificat de compétences professionnelles (CCP).

Le responsable d'unité de restauration collective organise la mise en œuvre des prestations, contrôle leur réalisation, encadre le personnel et gère le budget de la structure dont il a la responsabilité.

Il assure sa fonction dans le souci constant de la qualité des prestations et du bien-être du consommateur.

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.

■ CCP - 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

■ CCP - Gérer et contrôler le budget en restauration collective

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

■ CCP - Manager le personnel en restauration collective

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

Code TP -00479 référence du titre : **Responsable d'unité de restauration collective**¹

Information source : référentiel du titre : RURC

¹ce titre a été créé par arrêté de spécialité du 29 décembre 2005. (JO modificatif du 5 décembre 2020)

Emploi métier de rattachement suivant la nomenclature du ROME : G1404- Management d'établissement de restauration collective

MODALITES D'OBTENTION DU TITRE PROFESSIONNEL²

1 – Pour un candidat issu d'un parcours continu de formation

A l'issue d'un parcours continu de formation correspondant au titre visé, le candidat est évalué par un jury composé de professionnels, sur la base des éléments suivants :

- une mise en situation professionnelle ou une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, complétée par un entretien technique, un questionnaire professionnel, un questionnement à partir de production(s) si prévus au RE ;
- les résultats des évaluations passées en cours de formation ;
- un dossier professionnel dans lequel le candidat a consigné les preuves de sa pratique professionnelle, complété d'annexes si prévues au RE ;
- un entretien final avec le jury.

2 – Pour un candidat à la VAE

Le candidat constitue un dossier de demande de validation des acquis de son expérience professionnelle justifiant, en tant que salarié ou bénévole, d'une expérience professionnelle d'un an en rapport avec le titre visé.

Il reçoit, de l'unité départementale de la Direction Régionale des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi (DIRECCTE), une notification de recevabilité lui permettant de s'inscrire à une session titre.

Lors de cette session, le candidat est évalué par un jury de professionnels, sur la base des éléments suivants :

- une mise en situation professionnelle ou une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, complétée par un entretien technique, un questionnaire professionnel, un questionnement à partir de production(s) si prévus au RE ;
- un dossier professionnel dans lequel le candidat a consigné les preuves de sa pratique professionnelle, complété d'annexes si prévues au RE ;
- un entretien final avec le jury.

Pour ces deux catégories de candidats (§ 1 et 2 ci-dessus), le jury, au vu des éléments spécifiques à chaque parcours, décide ou non de l'attribution du titre. En cas de non obtention du titre, le jury peut attribuer un ou plusieurs certificat(s) de compétences professionnelles (CCP) composant le titre. Le candidat peut se présenter aux CCP manquants dans la limite de la durée de validité du titre. Afin d'attribuer le titre, un entretien final se déroule en fin de session du dernier CCP, et au vu du livret de certification.

En cas de révision du titre, l'arrêté de spécialité fixe les correspondances entre les CCP de l'ancien titre et ceux du titre révisé. Le candidat se présente aux CCP manquants du nouveau titre.

En cas de clôture du titre, le candidat ayant antérieurement obtenu des CCP dispose d'un an à compter de la date de la fin de validité du titre pour obtenir le titre initialement visé.

3 – Pour un candidat issu d'un parcours discontinu de formation ou ayant réussi partiellement le titre (formation ou VAE)

Le candidat issu d'un parcours composé de différentes périodes de formation ou ayant réussi partiellement le titre peut obtenir le titre par **capitalisation** des CCP constitutifs du titre.

Pour l'obtention de chaque CCP, le candidat est évalué par un jury composé de professionnels. L'évaluation est réalisée sur la base des éléments suivants :

- une mise en situation professionnelle ou une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, complétée par un entretien technique, un questionnaire professionnel, un questionnement à partir de production(s) si prévus au RE ;
- les résultats des évaluations passées en cours de formation pour les seuls candidats issus d'un parcours de formation ;
- un dossier professionnel dans lequel le candidat a consigné les preuves de sa pratique professionnelle, complété d'annexes si prévues au RE.

Afin d'attribuer le titre, un entretien final se déroule en fin de session du dernier CCP, et au vu du livret de certification.

MODALITES D'OBTENTION D'UN CERTIFICAT COMPLEMENTAIRE DE SPECIALISATION (CCS)²

Un candidat peut préparer un CCS s'il est déjà titulaire du titre professionnel auquel le CCS est associé.

Il peut se présenter soit à la suite d'un parcours de formation, soit directement s'il justifie de 1 an d'expérience dans le métier visé.

Pour l'obtention du CCS, le candidat est évalué par un jury composé de professionnels sur la base des éléments suivants :

- une mise en situation professionnelle ou une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, complétée par un entretien technique, un questionnaire professionnel, un questionnement à partir de production(s) si prévus au RE ;
- les résultats des évaluations passées en cours de formation pour les seuls candidats issus d'un parcours de formation ;
- un dossier professionnel dans lequel le candidat a consigné les preuves de sa pratique professionnelle, complété d'annexes si prévues au RE ;
- un entretien final avec le jury.

PARCHEMIN ET LIVRET DE CERTIFICATION

Un **parcemin** est attribué au candidat ayant obtenu le **titre** complet ou le **CCS**.

Un **livret de certification** est remis au candidat en réussite partielle.

Ces deux documents sont délivrés par le représentant territorial compétent du ministère du Travail.

² Le système de certification du ministère du Travail est régi par les textes suivants :

- Code de l'éducation notamment les articles L. 335-5, L. 335-6, R. 335-7, R. 335-13 et R. 338-1 et suivants
- Arrêté du 22 décembre 2015 relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi
- Arrêté du 21 juillet 2016 (JO du 28 juillet 2016 modifié par l'arrêté du 15 septembre 2016) portant règlement général des sessions d'examen pour l'obtention du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi