

REFERENTIEL D'EVALUATION DU TITRE PROFESSIONNEL

Responsable d'unité de restauration collective

Niveau 5

Site : <http://travail-emploi.gouv.fr/>

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
RURC	RE	TP-00479	07	05/12/2020	12/08/2020	1/34

1. Références de la spécialité

Intitulé du titre professionnel : Responsable d'unité de restauration collective

Sigle du titre professionnel : RURC

Niveau : 5 (Cadre national des certifications 2019)

Code(s) NSF : 334p - Gestion touristique et hôtelière-

Code(s) ROME : G1404

Formacode : 42729

Date de l'arrêté : 27/11/2020

Date de parution au JO de l'arrêté : 05/12/2020

Date d'effet de l'arrêté : 22/01/2021

2. Modalités d'évaluation du titre professionnel

(Arrêté du 22 décembre 2015 relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi)

2.1. Les compétences des candidats par VAE ou issus d'un parcours continu de formation pour l'accès au titre professionnel sont évaluées par un jury au vu :

- a) D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s).
- b) Du dossier professionnel et de ses annexes éventuelles.
- c) Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.
- d) D'un entretien avec le jury destiné à vérifier le niveau de maîtrise par le candidat des compétences requises pour l'exercice des activités composant le titre visé.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
RURC	RE	TP-00479	07	05/12/2020	12/08/2020	3/34

2.2. Les compétences des candidats issus d'un parcours d'accès par capitalisation de certificats de compétences professionnelles (CCP) pour l'accès au titre professionnel sont évaluées par un jury au vu :

- a) Du livret de certification au cours d'un entretien avec le jury destiné à vérifier le niveau de maîtrise par le candidat des compétences requises pour l'exercice des activités composant le titre visé. Cet entretien se déroule en fin de session du dernier CCP.

2.3. Les compétences des candidats pour l'accès aux CCP sont évaluées par un jury au vu :

- a) D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s).
- b) Du dossier professionnel et de ses annexes éventuelles.
- c) Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.

2.4. Les compétences des candidats issus d'un parcours continu de formation ou justifiant d'un an d'expérience dans le métier visé pour l'accès aux certificats complémentaires de spécialisation (CCS) sont évaluées par un jury au vu :

- a) Du titre professionnel obtenu.
- b) D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s).
- c) Du dossier professionnel et de ses annexes éventuelles.
- d) Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.
- e) D'un entretien avec le jury destiné à vérifier le niveau de maîtrise par le candidat des compétences requises pour l'exercice de l'activité du CCS visé.

Chaque modalité d'évaluation, identifiée dans le RE comme partie de la session du titre, du CCP ou du CCS, est décrite dans le dossier technique d'évaluation. Celui-ci précise les modalités et les moyens de mise en œuvre de l'épreuve pour le candidat, le jury, et le centre organisateur.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
RURC	RE	TP-00479	07	05/12/2020	12/08/2020	4/34

3 Dispositif d'évaluation pour la session du titre professionnel RURC

3.1. Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
Présentation d'un projet réalisé en amont de la session	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 Assurer la gestion administrative et opérationnelle du personnel Encadrer et accompagner le personnel de la structure Elaborer et analyser le compte d'exploitation de la structure Analyser les coûts d'exploitation et prévoir le budget de la structure	01 h 00 min	Le candidat réalise un dossier projet relatif à la gestion et au développement d'un établissement de restauration collective. Pendant 40 minutes, il présente son projet à l'aide d'un diaporama. Pendant 20 minutes, le jury interroge le candidat à propos de sa présentation.
Autres modalités d'évaluation le cas échéant :			
▪ Entretien technique	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 Assurer la gestion administrative et opérationnelle du personnel Encadrer et accompagner le personnel de la structure	00 h 40 min	L'entretien technique a lieu à l'issue de la présentation du projet réalisé en amont de la session. A l'aide d'un guide d'entretien, le jury questionne le candidat et complète l'évaluation des compétences.
▪ Questionnaire professionnel	Sans objet		Sans objet
▪ Questionnement à partir de production(s)	Sans objet		Sans objet
Entretien final		00 h 20 min	Y compris le temps d'échange avec le candidat sur le dossier professionnel. Le jury questionne le candidat à partir d'une grille d'évaluation.
Durée totale de l'épreuve pour le candidat :		02 h 00 min	

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
RURC	RE	TP-00479	07	05/12/2020	12/08/2020	5/34

Informations complémentaires concernant la présentation d'un projet réalisé en amont de la session :

Le candidat présente un dossier projet relatif à la gestion et au développement d'un établissement de restauration collective qu'il a réalisé en centre de formation ou en entreprise.

Pour réaliser ce dossier, le candidat peut fonder son projet sur l'étude d'un établissement existant ou sur une création.

Le dossier comporte entre 60 000 et 80 000 caractères (espaces non compris), hors tableaux et annexes.

Le candidat s'appuie sur un diaporama de 15 à 20 diapositives pour présenter son projet au jury.

Le dossier de présentation comprend :

- Une présentation de l'établissement (identité, secteur d'activité, description de l'activité).
- Un projet de gestion et de développement de l'établissement comportant :
 - La mise en place ou l'actualisation du plan de maîtrise sanitaire (PMS) de la structure (procédures et documents, analyse des risques, autocontrôles, traçabilité, système d'archivage numérique des données).
 - La mise en œuvre du plan alimentaire de la structure (cible consommateur, plan de menus, nutrition, respect des objectifs budgétaires, achat-approvisionnement).
 - L'organisation de la production et de la distribution des prestations :
 - le choix des matériels de production, de cuisson et de distribution ;
 - le choix des procédés de fabrication, des techniques de cuisson, des modes de distribution ;
 - un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire ;
 - les besoins en personnels et l'organisation rationnelle des charges de travail (organigramme hiérarchique et fonctionnel, fiches de poste, ratios de productivité, plannings d'organisation des services).
 - Le développement de l'activité commerciale de la structure :
 - la stratégie marketing (marketing mix, orientation client) de développement de l'activité principale ou de prestations annexes ;
 - la production d'un devis de prestation annexe (buffets, cocktails, animations, livraisons de plateaux repas...).
 - La gestion des ressources humaines de la structure :
 - les plannings du personnel ;
 - un note d'expression de besoin en recrutement en prévision d'une augmentation de l'activité ;
 - un protocole d'intégration du personnel.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
RURC	RE	TP-00479	07	05/12/2020	12/08/2020	6/34

- La comptabilité et la gestion budgétaire de la structure :
 - le compte d'exploitation (collecte et traitement des données comptables, calcul et analyse des écarts, plan d'actions correctives) ;
 - le budget prévisionnel anticipant un accroissement de l'activité ;
 - le récapitulatif annuel des comptes d'exploitation mensuels prévisionnels et les données de gestion analytique.

Informations complémentaires concernant l'entretien technique :

L'entretien technique se déroule obligatoirement après la présentation du projet réalisé en amont de la session.

Sur la base d'un guide d'entretien, le jury questionne le candidat sur :

- le PMS, la réglementation sur l'hygiène et la sécurité sanitaire des aliments ;
- la réglementation sur l'alimentation et la nutrition (Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition (GEMRCN), Programme national nutrition santé (PNNS), Programme national pour l'alimentation (PNA), Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine et durable, dite Loi Egalim...) ;
- la réglementation sur le temps de travail ;
- les méthodes de contrôle des objectifs de production ;
- les méthodes d'évaluation et d'analyse de la satisfaction client ;
- les outils de développement de l'activité commerciale ;
- la méthode d'établissement des devis ;
- la gestion administrative du personnel (méthodes et démarches de recrutement, registre du personnel et affichages obligatoires) ;
- le management du personnel (communication interpersonnelle, gestion de conflit, conduite d'entretien).

Précisions pour le candidat VAE :

Pour le candidat en VAE, la présentation d'un projet réalisé en amont de la session se base sur son expérience professionnelle.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
RURC	RE	TP-00479	07	05/12/2020	12/08/2020	7/34

3.2. Critères d'évaluation des compétences professionnelles

Compétences professionnelles	Critères d'évaluation	Présentation d'un projet réalisé en amont de la session	Autres modalités d'évaluation		
			Entretien technique	Questionnaire professionnel	Questionnement à partir de production(s)
Prévoir la mise en oeuvre des prestations en restauration collective et contrôler leur réalisation					
Maîtriser l'hygiène et la sécurité sanitaire des aliments	Les procédures et documents mis en place sont pertinents Le plan de maîtrise sanitaire est adapté à la structure Les autocontrôles sont mis en œuvre Le système d'archivage numérique est fiable	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mettre en oeuvre le plan alimentaire	Le plan alimentaire mis en œuvre est conforme aux exigences réglementaires relatives à l'alimentation et à la nutrition Le plan alimentaire mis en œuvre est en adéquation avec la politique d'approvisionnement de la structure Le plan de menus est cohérent par rapport aux objectifs budgétaires Le plan de menus satisfait aux exigences du client et des consommateurs	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Prévoir les personnels et les moyens matériels nécessaires à la réalisation des prestations	Le choix du matériel est en adéquation avec les prestations à réaliser Les organisations de travail s'inscrivent dans la politique écoresponsable de la structure L'organisation rationnelle des charges de travail optimise la réalisation des prestations La législation du travail et les accords d'entreprise en vigueur sur le temps de travail sont respectés	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Contrôler la réalisation des prestations et développer l'activité commerciale	Les résultats qualitatifs et quantitatifs des prestations sont conformes aux objectifs Les prestations correspondent aux attentes des clients et des consommateurs L'orientation client s'inscrit dans la stratégie commerciale de la structure La démarche de développement commercial favorise l'augmentation de l'activité Les éléments nécessaires à l'élaboration du devis sont pris en compte Le prix de vente des prestations proposé est cohérent avec les exigences de rentabilité de l'établissement	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
RURC	RE	TP-00479	07	05/12/2020	12/08/2020	8/34

Compétences professionnelles	Critères d'évaluation	Présentation d'un projet réalisé en amont de la session	Autres modalités d'évaluation		
			Entretien technique	Questionnaire professionnel	Questionnement à partir de production(s)
Manager le personnel en restauration collective					
Assurer la gestion administrative et opérationnelle du personnel	Les candidatures retenues correspondent au besoin de la structure Les registres du personnel sont tenus à jour Les plannings du personnel sont cohérents avec l'activité Les affichages obligatoires sont présents	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Encadrer et accompagner le personnel de la structure	Le mode de communication est approprié à la situation Les techniques d'entretien sont adaptées à la situation La méthode d'accueil du personnel favorise son intégration	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gérer et contrôler le budget en restauration collective					
Elaborer et analyser le compte d'exploitation de la structure	Les données comptables sont collectées et traitées Le compte d'exploitation est élaboré Les écarts sont calculés et analysés Les mesures correctives sont en cohérence avec le cadre budgétaire	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Analyser les coûts d'exploitation et prévoir le budget de la structure	Le budget est prévu à partir de l'historique des données comptables Le budget est prévu à partir de l'analyse des comptes d'exploitation précédents Le chiffre d'affaires et les coûts sont conformes aux objectifs de rentabilité	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Obligations réglementaires le cas échéant :					

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
RURC	RE	TP-00479	07	05/12/2020	12/08/2020	9/34

3.3. Évaluation des compétences transversales

Les compétences transversales sont évaluées au travers des compétences professionnelles.

Compétences transversales	Compétences professionnelles concernées
Organiser la production culinaire et le distribution en intégrant les notions d'économie d'énergie et de lutte contre le gaspillage alimentaire	Contrôler la réalisation des prestations et développer l'activité commerciale
	Encadrer et accompagner le personnel de la structure
	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
Mettre en oeuvre et faire respecter des procédures	Analyser les coûts d'exploitation et prévoir le budget de la structure
	Assurer la gestion administrative et opérationnelle du personnel
	Contrôler la réalisation des prestations et développer l'activité commerciale
	Elaborer et analyser le compte d'exploitation de la structure
	Encadrer et accompagner le personnel de la structure
	Maîtriser l'hygiène et la sécurité sanitaire des aliments
	Mettre en oeuvre le plan alimentaire
Utiliser les technologies de l'information et les outils informatiques	Prévoir les personnels et les moyens matériels nécessaires à la réalisation des prestations
	Analyser les coûts d'exploitation et prévoir le budget de la structure
	Assurer la gestion administrative et opérationnelle du personnel
	Contrôler la réalisation des prestations et développer l'activité commerciale
	Elaborer et analyser le compte d'exploitation de la structure
	Encadrer et accompagner le personnel de la structure
	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

4. Conditions de présence et d'intervention du jury propre au titre RURC

4.1. Durée totale de présence du jury pendant l'épreuve du candidat : 02 h 00 min

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
RURC	RE	TP-00479	07	05/12/2020	12/08/2020	10/34

4.2. Protocole d'intervention du jury :

Le jury prend connaissance du dossier de présentation du projet avant la présentation du candidat.

Le responsable de session doit prévoir un temps supplémentaire d'intervention du jury pour la prise de connaissance de l'épreuve et des dossiers candidats ainsi que la prise en compte des temps de correction et de délibération.

4.3. Conditions particulières de composition du jury :

Sans objet

5. Conditions de surveillance et de confidentialité au cours de la session titre

Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
RURC	RE	TP-00479	07	05/12/2020	12/08/2020	11/34

REFERENTIEL D'EVALUATION DES CERTIFICATS DE COMPETENCES PROFESSIONNELLES

Responsable d'unité de restauration collective

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
RURC	RE	TP-00479	07	05/12/2020	12/08/2020	13/34

CCP

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

Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
Présentation d'un projet réalisé en amont de la session	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	00 h 45 min	Le candidat réalise un dossier projet relatif à la gestion opérationnelle et au développement d'un établissement de restauration collective. Pendant 30 min, le candidat présente son projet à l'aide d'un diaporama. Pendant 15 min, le jury interroge le candidat à propos de sa présentation.
Autres modalités d'évaluation le cas échéant :			
▪ Entretien technique	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	00 h 30 min	L'entretien technique a lieu à l'issue de la présentation du projet réalisé en amont de la session. A l'aide d'un guide d'entretien, le jury questionne le candidat et complète l'évaluation des compétences.
▪ Questionnaire professionnel	Sans objet		Sans objet
▪ Questionnement à partir de production(s)	Sans objet		Sans objet
Durée totale de l'épreuve pour le candidat :		01 h 15 min	

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
RURC	RE	TP-00479	07	05/12/2020	12/08/2020	15/34

Informations complémentaires concernant la présentation du projet réalisé en amont de la session :

Le candidat présente un dossier projet relatif à la gestion opérationnelle et au développement d'un établissement de restauration collective qu'il a réalisé en centre de formation ou en entreprise.

Pour réaliser ce dossier, le candidat peut fonder son projet sur l'étude d'un établissement existant ou sur une création.

Le dossier comporte entre 40 000 et 50 000 caractères (espaces non compris), hors tableaux et annexes.

Le candidat s'appuie sur un diaporama de 10 à 15 diapositives pour présenter son projet au jury.

Le dossier de présentation comprend :

- Une présentation de l'établissement (identité, secteur d'activité, description de l'activité).
- Un projet de gestion opérationnelle et de développement de l'établissement incluant :
 - La mise en place ou l'actualisation du plan de maîtrise sanitaire (PMS) de la structure (procédures et documents, analyse des risques, autocontrôles, traçabilité, système d'archivage numérique des données).
 - La mise en œuvre du plan alimentaire de la structure (cible consommateur, plan de menus, nutrition, respect des objectifs budgétaires, achat-approvisionnement).
 - L'organisation de la production, et de la distribution des prestations :
 - le choix des matériels de production, de cuisson et de distribution ;
 - le choix des procédés de fabrication, des techniques de cuisson, des modes de distribution ;
 - un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire ;
 - les besoins en personnels et l'organisation rationnelle des charges de travail (organigramme hiérarchique et fonctionnel, fiches de poste, ratios de productivité, plannings d'organisation des services).
 - Le développement de l'activité commerciale de la structure :
 - la stratégie marketing (marketing mix, orientation client) de développement de l'activité principale ou de prestations annexes ;
 - la production d'un devis de prestation annexe (buffets, cocktails, animations, livraisons de plateaux repas...).

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
RURC	RE	TP-00479	07	05/12/2020	12/08/2020	16/34

Informations complémentaires concernant l'entretien technique :

L'entretien technique se déroule obligatoirement après la présentation du projet réalisé en amont de la session.

Sur la base d'un guide d'entretien, le jury questionne le candidat sur :

- le PMS, la réglementation sur l'hygiène et la sécurité sanitaire des aliments ;
- la réglementation sur l'alimentation et la nutrition (Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition (GEMRCN), Programme national nutrition santé (PNNS), Programme national pour l'alimentation (PNA), Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine et durable, dite Loi Egalim...) ;
- la réglementation sur le temps de travail ;
- les méthodes de contrôle des objectifs de production ;
- les méthodes d'évaluation et d'analyse de la satisfaction client ;
- les outils de développement de l'activité commerciale ;
- la méthode d'établissement des devis.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
RURC	RE	TP-00479	07	05/12/2020	12/08/2020	17/34

Conditions de présence et d'intervention du jury propre au CCP Prévoir la mise en oeuvre des prestations en restauration collective et contrôler leur réalisation

Durée totale de présence du jury pendant l'épreuve du candidat : 01 h 15 min

Protocole d'intervention du jury :

Le jury prend connaissance du dossier de présentation du projet avant la présentation du candidat.

Le responsable de session doit prévoir un temps supplémentaire d'intervention du jury pour la prise de connaissance de l'épreuve et des dossiers candidats ainsi que la prise en compte des temps de correction et de délibération.

Conditions particulières de composition du jury :

Sans objet

Conditions de surveillance et de confidentialité au cours de la session CCP

Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
RURC	RE	TP-00479	07	05/12/2020	12/08/2020	18/34

CCP

Manager le personnel en restauration collective

Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
Présentation d'un projet réalisé en amont de la session	Assurer la gestion administrative et opérationnelle du personnel Encadrer et accompagner le personnel de la structure	00 h 40 min	Le candidat réalise un dossier projet relatif à la gestion des ressources humaines d'un établissement de restauration collective. Pendant 25 min, le candidat présente son projet à l'aide d'un diaporama. Pendant 15 min, le jury interroge le candidat à propos de sa présentation.
Autres modalités d'évaluation le cas échéant :			
▪ Entretien technique	Assurer la gestion administrative et opérationnelle du personnel Encadrer et accompagner le personnel de la structure	00 h 20 min	L'entretien technique a lieu à l'issue de la présentation du projet réalisé en amont de la session. A l'aide d'un guide d'entretien, le jury questionne le candidat et complète l'évaluation des compétences.
▪ Questionnaire professionnel	Sans objet		Sans objet
▪ Questionnement à partir de production(s)	Sans objet		Sans objet
Durée totale de l'épreuve pour le candidat :		01 h 00 min	

Informations complémentaires concernant la présentation du projet réalisé en amont de la session :

Le candidat présente un dossier projet relatif à la gestion des ressources humaines d'un établissement de restauration collective qu'il a réalisé en centre de formation ou en entreprise.

Pour réaliser ce dossier, le candidat peut fonder son projet sur l'étude d'un établissement existant ou sur une création.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
RURC	RE	TP-00479	07	05/12/2020	12/08/2020	19/34

Le dossier comporte entre 25 000 et 30 000 caractères (espaces non compris), hors tableaux et annexes.
Le candidat s'appuie sur un diaporama de 10 à 12 diapositives pour présenter son projet au jury.

Le dossier de présentation comprend :

- Une présentation de l'établissement (identité, secteur d'activité, description de l'activité).
- Un projet de gestion des ressources humaines de l'établissement incluant :
 - les plannings du personnel ;
 - une note d'expression de besoin en recrutement en prévision d'une augmentation de l'activité ;
 - un protocole d'intégration du personnel.

Informations complémentaires concernant l'entretien technique :

L'entretien technique se déroule obligatoirement après la présentation du projet réalisé en amont de la session.

Sur la base d'un guide d'entretien, le jury questionne le candidat sur :

- La gestion administrative du personnel :
 - les méthodes et les démarches de recrutement ;
 - le registre du personnel ;
 - les affichages obligatoires.
- Le management du personnel :
 - la communication interpersonnelle ;
 - la gestion de conflit ;
 - la conduite d'entretien.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
RURC	RE	TP-00479	07	05/12/2020	12/08/2020	20/34

Conditions de présence et d'intervention du jury propre au CCP Manager le personnel en restauration collective

Durée totale de présence du jury pendant l'épreuve du candidat : 01 h 00 min

Protocole d'intervention du jury :

Le jury prend connaissance du dossier de présentation du projet avant la présentation du candidat.

Le responsable de session doit prévoir un temps supplémentaire d'intervention du jury pour la prise de connaissance de l'épreuve et des dossiers candidats ainsi que la prise en compte des temps de correction et de délibération.

Conditions particulières de composition du jury :

Sans objet

Conditions de surveillance et de confidentialité au cours de la session CCP

Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
RURC	RE	TP-00479	07	05/12/2020	12/08/2020	21/34

CCP

Gérer et contrôler le budget en restauration collective

Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
Présentation d'un projet réalisé en amont de la session	Elaborer et analyser le compte d'exploitation de la structure Analyser les coûts d'exploitation et prévoir le budget de la structure	00 h 50 min	Le candidat réalise un dossier projet relatif à la comptabilité et à la gestion budgétaire d'un établissement de restauration collective. Pendant 30 min, le candidat présente son projet à l'aide d'un diaporama. Pendant 20 min, à l'aide d'un guide de questionnement, le jury interroge le candidat à propos de sa présentation.
Autres modalités d'évaluation le cas échéant :			
▪ Entretien technique	Sans objet		Sans objet
▪ Questionnaire professionnel	Sans objet		Sans objet
▪ Questionnement à partir de production(s)	Sans objet		Sans objet
	Durée totale de l'épreuve pour le candidat :	00 h 50 min	

Informations complémentaires concernant la présentation du projet réalisé en amont de la session :

Le candidat présente un dossier projet relatif à la comptabilité et à la gestion budgétaire d'un établissement de restauration collective qu'il a réalisé en centre de formation ou en entreprise.

Pour réaliser ce dossier, le candidat peut fonder son projet sur l'étude d'un établissement existant ou sur une création.

Le dossier comporte entre 25 000 et 30 000 caractères (espaces non compris), hors tableaux et annexes.

Le candidat s'appuie sur un diaporama de 12 à 15 diapositives pour présenter son projet au jury.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
RURC	RE	TP-00479	07	05/12/2020	12/08/2020	23/34

Le dossier de présentation comprend :

- Une présentation de l'établissement (identité, secteur d'activité, description de l'activité).
- Un projet relatif à la comptabilité, à la gestion analytique et au budget prévisionnel de l'établissement qui comporte :
 - Le compte d'exploitation pour un mois de référence incluant :
 - les tableaux de collecte des données comptables (effectifs, factures et avoirs, récapitulatif d'inventaire, frais de personnel...) ;
 - un tableau de calcul des écarts ;
 - une note de synthèse ou un tableau d'analyse des écarts ;
 - un plan d'actions correctives en fonction des écarts constatés.
 - Le budget prévisionnel sous la forme de 12 comptes d'exploitation mensuels :
 - en fonction de l'historique des données comptables ;
 - en anticipant un accroissement de l'activité de l'ordre de 15% ;
 - en prenant en compte l'ensemble des postes (produits et charges).
 - Le récapitulatif annuel des comptes d'exploitation mensuels prévisionnels et les données de gestion analytique.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
RURC	RE	TP-00479	07	05/12/2020	12/08/2020	24/34

Conditions de présence et d'intervention du jury propre au CCP Gérer et contrôler le budget en restauration collective

Durée totale de présence du jury pendant l'épreuve du candidat : 00 h 50 min

Protocole d'intervention du jury :

Le jury prend connaissance du dossier de présentation du projet avant la présentation du candidat.

Le responsable de session doit prévoir un temps supplémentaire d'intervention du jury pour la prise de connaissance de l'épreuve et des dossiers candidats ainsi que la prise en compte des temps de correction et de délibération.

Conditions particulières de composition du jury :

Sans objet

Conditions de surveillance et de confidentialité au cours de la session CCP

Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
RURC	RE	TP-00479	07	05/12/2020	12/08/2020	25/34

Annexe 1

Plateau technique d'évaluation

Responsable d'unité de restauration collective

Locaux

Modalité d'évaluation	Désignation et description des locaux	Observations
Présentation d'un projet réalisé en amont de la session	Une salle fermée équipée au minimum de deux tables (1 pour le jury, 1 pour le candidat) et de trois chaises. La salle doit permettre la projection de diapositives.	Prévoir plusieurs salles si présence de plusieurs jurys en simultané.
Entretien technique	Un local fermé équipé au minimum d'une table et de trois chaises.	Prévoir plusieurs locaux si présence de plusieurs jurys en simultané.
Entretien final	Un local fermé équipé au minimum d'une table et trois chaises. Il peut être le même que celui prévu pour l'entretien technique.	Ce local doit garantir la qualité et la confidentialité des échanges.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
RURC	RE	TP-00479	07	05/12/2020	12/08/2020	27/34

Ressources (pour un candidat)

Certaines ressources peuvent être partagées par plusieurs candidats.

Leur nombre est indiqué dans la colonne « Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultané pendant l'épreuve »

Désignation	Nombre	Description	Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultané pendant l'épreuve	Observations
Postes de travail	1	Ordinateur Système de projection (vidéo projecteur + écran)	1	Par salle de jury
	1	Support de diffusion personnel (clé USB, disque dur externe, ordinateur portable...) Documentation personnelle	1	Fournis par le candidat.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
RURC	RE	TP-00479	07	05/12/2020	12/08/2020	28/34

ANNEXE 2

CORRESPONDANCES DU TP

Le titre professionnel Responsable d'unité de restauration collective est composé de certificats de compétences professionnelles (CCP) dont les correspondances sont :

	Gérant en restauration collective Arrêté du 29/06/2015		Responsable d'unité de restauration collective Arrêté du 27/11/2020
CCP	Prévoir la mise en œuvre des prestations en restauration collective et contrôler leur réalisation	CCP	Prévoir la mise en oeuvre des prestations en restauration collective et contrôler leur réalisation
CCP	Gérer le personnel en restauration collective	CCP	Manager le personnel en restauration collective
CCP	Gérer et contrôler le budget en restauration collective	CCP	Gérer et contrôler le budget en restauration collective

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
RURC	RE	TP-00479	07	05/12/2020	12/08/2020	29/34

Annexe 3

Glossaire des modalités d'évaluation du référentiel d'évaluation (RE)

Mise en situation professionnelle

Il s'agit d'une reconstitution qui s'inspire d'une situation professionnelle représentative de l'emploi visé par le titre. Elle s'appuie sur le plateau technique d'évaluation défini dans l'annexe 1 du référentiel d'évaluation.

Présentation d'un projet réalisé en amont de la session

Lorsqu'une mise en situation professionnelle est impossible à réaliser, il peut y avoir présentation d'un projet réalisé dans le centre de formation ou en entreprise. Dans cette hypothèse, le candidat prépare ce projet en amont de la session. Dans ce cas, la rubrique « Informations complémentaires concernant la présentation du projet réalisé en amont de la session » mentionne en quoi consiste ce projet.

Entretien technique

L'entretien technique peut être prévu par le référentiel d'évaluation. Sa durée et son périmètre de compétences sont précisés. Il permet si nécessaire d'analyser la mise en situation professionnelle et/ou d'évaluer une (des) compétence(s) particulière(s).

Questionnaire professionnel

Il s'agit d'un questionnaire écrit passé sous surveillance. Cette modalité est nécessaire pour certains métiers lorsque la mise en situation ne permet pas d'évaluer certaines compétences ou connaissances, telles des normes de sécurité. Les questions peuvent être de type questionnaire à choix multiples (QCM), semi-ouvertes ou ouvertes.

Questionnement à partir de production(s)

Il s'agit d'une réalisation particulière (dossier, objet...) élaborée en amont de la session par le candidat, pour évaluer certaines des compétences non évaluables par la mise en situation professionnelle. Elle donne lieu à des questions spécifiques posées par le jury. Dans ce cas, la rubrique « Informations complémentaires concernant le questionnement à partir de production(s) » mentionne en quoi consiste/nt cette/ces production(s).

Entretien final

Il permet au jury de s'assurer, que le candidat possède :

La compréhension et la vision globale du métier quel qu'en soit le contexte d'exercice ;

La connaissance et l'appropriation de la culture professionnelle et des représentations du métier.

Lors de l'entretien final, le jury dispose de l'ensemble du dossier du candidat, dont son dossier professionnel.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
RURC	RE	TP-00479	07	05/12/2020	12/08/2020	31/34

Reproduction interdite

Article L 122-4 du code de la propriété intellectuelle

"Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite. Il en est de même pour la traduction, l'adaptation ou la transformation, l'arrangement ou la reproduction par un art ou un procédé quelconque."

