

Titre professionnel responsable d'unité de restauration collective

Certifiante

Formation continue.

Réf. : 25189695F — Mise à jour : 23 avril 2026

Organisme responsable : Isim

Contenu

Objectifs

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

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée Aucun prérequis	Niveau de sortie Niveau BTS - Bac +2
---	--

Liste des certifications

Titre professionnel responsable d'unité de restauration collective Code RNCP : 41538
--

Métiers associés

G1404 — Management d'établissement de restauration collective

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2138997	Présentiel	Cesson-Sévigné	06/01/2026	29/12/2026

Source : GREF Bretagne #25189695F