

Responsable d'unité centrale de production alimentaire

RNCP29428 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 6
Code(s) NSF	334, 221
Code(s) ROME	G1404, G1402
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'échéance	21/12/2020

Certificateur(s)

JMB FORMATION · SIRET : 80464190000019

JMB formation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Généralement rattaché(e) à la Directrice Générale des services, le responsable d'unité centrale de production est le garant du bon fonctionnement de la cuisine centrale. Il assure le management et l'animation des équipes de cuisine ainsi que des personnels intervenant sur des sites. En tant que chef exécutif, il supervise et assure l'ensemble des tâches de la restauration et organise les processus de production. Le responsable d'unité centrale de production est le garant de la qualité des repas servis, du respect des ratios coûts/marchandises. Il impose les meilleures techniques de fabrication et veille au respect des règles de l'art sur la présentation des plats. Dans le cadre de ses fonctions, il veille au respect des règles d'hygiène, garantit la traçabilité des produits et contrôle l'entretien de la cuisine et de l'ensemble de ses installations. En tant que gestionnaire, il pilote la gestion des denrées, des matières premières et des fluides (approvisionnement, stockage, conservation) seul ou en collaboration avec d'autres services (administratifs, logistiques, etc.). Responsable financier de la centrale, il effectue et valide les achats en fonctions des budgets, adapte les achats aux évolutions et variations des cours des matières premières et des prix des produits. Il est également responsable du suivi des frais de personnels et des frais d'entretiens du matériel avec pour objectif de contrôler les charges en fonction des budgets à tenir. Afin d'optimiser les performances de son unité, il analyse les consommations pour adapter les quantités produites et optimiser le coût des repas tout en garantissant une qualité donnée de production.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Etre capable de :

- Garantir le bon fonctionnement d'une cuisine centrale en fonction des orientations de la direction
- Manager des équipes d'une unité de production et superviser les opérations de restauration
- Contrôler la qualité des productions, le respect des règles et des normes d'hygiène
- Contrôler les charges d'une unité centrale de production, optimiser la gestion des denrées alimentaires et les coûts de production

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Ce professionnel exerce son activité dans :

- une unité commerciale de chaîne ou indépendante

- une unité de restauration collective (entreprise, établissement scolaire, de santé, de loisirs...)

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- Cadre de la restauration
- Manager en production
- Responsable de la restauration
- Adjoint du directeur d'une unité de restauration
- Responsable d'unité de restauration collective
- Responsable de restauration de collectivité

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

A compléter (Reprise)

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Élevée (4/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 3 à 5 sur 5.
Salaire médian (mensuel)	2 124 €
Familles professionnelles (FAP)	S2X80 — Agents de maîtrise de la restauration · tension 5/5 (Très élevée) S2X81 — Agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la gestion des structures de loisirs · tension 3/5 (Modérée) S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	12 188
Jugés difficiles à recruter	43 %
Emplois saisonniers	36 %
Familles professionnelles (FAP)	S2X80 — Agents de maîtrise de la restauration S2X81 — Agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la gestion des structures de loisirs S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE

Le jury est exclusivement composé de professionnels en activité.

Il est composé de :

6 membres dont :

1 Président – un professionnel

4 professionnels dans le domaine de spécialité (50% salarié de la fonction ; 50% dirigeant)

1 membre de JMB Formation

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 21/12/2020

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

Site Internet de l'autorité délivrant la Certification

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/29428/>