

Responsable d'unité de restauration collective

RNCP41538 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 5
Sigle	TP — Titre professionnel
Code(s) NSF	334p
Formacode(s)	42729
Code(s) ROME	G1404
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	21/01/2027

Certificateur(s)

MINISTERE DU TRAVAIL DU PLEIN EMPLOI ET DE L' INSERTION · SIRET : 11000007200014

Partenaires habilités

35 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 28 à former et organiser l'évaluation et 7 à former.

Organisme	SIRET	Habilitation
AFPA ENTREPRISES	824092688000 12	Former
AFPA ENTREPRISES	824092688000 53	Former
AFPA ENTREPRISES	824092688000 95	Former
AFPA ENTREPRISES	824092688001 37	Former
AFPA ENTREPRISES	824092688001 78	Former
AFPA ENTREPRISES	824092688002 28	Former
AFPA ENTREPRISES	824092688002 51	Former
AGENCE NATIONALE POUR LA FORMATION PROFESSIONNELLE DES ADULTES	824228142002 98	Former et organiser l'évaluation
AGENCE NATIONALE POUR LA FORMATION PROFESSIONNELLE DES ADULTES	824228142004 88	Former et organiser l'évaluation
AGENCE NATIONALE POUR LA FORMATION PROFESSIONNELLE DES ADULTES	824228142005 20	Former et organiser l'évaluation

Liste complète des 35 partenaires habilités : <https://data.aktaconseil.fr/certifications/rncp41538-responsable-d-unite-de-restauration-collective/partenaires>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

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.

ACTIVITÉS VISÉES

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.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

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

Blocs de compétences

RNCP41538BC01 — Prévoir la mise en œuvre des prestations en restauration collective et contrôler leur réalisation

LISTE DE COMPÉTENCES

- 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

Présentation d'un projet réalisé en amont de la session : 00h45 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.

Entretien technique : 00h30 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.

Durée totale de l'épreuve pour le candidat : 01h15 min

RNCP41538BC02 — Manager le personnel en restauration collective

LISTE DE COMPÉTENCES

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Présentation d'un projet réalisé en amont de la session : 00h40 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.

Entretien technique : 00h20 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.

Durée totale de l'épreuve pour le candidat : 01h00 min

RNCP41538BC03 — Gérer et contrôler le budget en restauration collective

LISTE DE COMPÉTENCES

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Présentation d'un projet réalisé en amont de la session : 00h50 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.

Durée totale de l'épreuve pour le candidat : 00h50 min

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

- Restauration collective autogérée

- Sociétés de restauration collective

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- 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

RÈGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Réglementation européenne du Paquet hygiène et des dispositions réglementaires nationales complémentaires.

Recommandation nutrition GEMRCN.

Loi Agriculture et alimentation (dite loi « Égalim »).

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 4 à 5 sur 5.
Salaire médian (mensuel)	2 202 €
Familles professionnelles (FAP)	S2X80 — Agents de maîtrise de la restauration · tension 5/5 (Très élevée) S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	7 800
Jugés difficiles à recruter	40 %
Emplois saisonniers	31 %
Familles professionnelles (FAP)	S2X80 — Agents de maîtrise de la restauration S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, VAE

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, VAE

Le jury du titre est habilité par le représentant territorial compétent du ministère chargé de l'emploi. Il est composé de professionnels du métier concerné par le titre. (Art. R 338-6 du Code de l'Éducation)

Financement en alternance (NPEC)

Niveau de prise en charge d'un contrat d'apprentissage par les OPCO, fixé par France compétences par branche professionnelle (CPNE).

Prise en charge usuelle	8 441 €
--------------------------------	---------

Selon la branche 7 709 € – 9 424 €

Prise en charge	Branches concernées
8 441 €	Valeur par défaut · 210 branches
9 424 €	CPNEFP dans les établissements d'enseignement privés sous contrat
8 190 €	CPNE de la branche de l'hospitalisation privée à statut commercial et du thermalisme
7 709 €	CPNEF des acteurs du lien social et familial (ALISFA)

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 21/01/2027

Date de dernière délivrance possible 21/01/2028

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2019	36	5	41 %	45 %

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP35193

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)

RNCP35193

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

www.travail-emploi.gouv.fr

Fiche officielle (France Compétences)

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

Où se former

Formations référencées	8
Organismes	2
Régions couvertes	0
Prix indicatif	1 170 € – 3 690 €

Offre de formation — MonCompteFormation (Caisse des Dépôts), licence ouverte.

Se former en apprentissage

Formations en apprentissage	4
Organismes gestionnaires (CFA)	3
Organismes formateurs	3

Régions couvertes	1
Départements couverts	2
Organismes certifiés Qualiopi	3
Formations à distance	2
Sessions	de 09/2025 à 06/2028

Catalogue des formations en apprentissage — réseau des Carif-Oref. Sans frais pour l'alternant : formation financée par l'OPCO de la branche (NPEC).

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	22
Parcours menés à terme	0
Taux d'achèvement	0 %
Période	03/2026 – 09/2026

Entrées et sorties — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	21
Montant total engagé	65 229 €
Coût moyen par dossier	3 106 €
Durée moyenne	449 h
Période	02/2026 – 08/2026
France compétences	95 %
Reste à charge titulaire	5 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.