# Titre professionnel responsable d'unité de restauration collective

Certifiante | Formation continue

Réf. : 25189695F — Mise à jour : 24 avril 2026

Organisme responsable : **Isim**

## Présentation de la formation

### 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 | Niveau de sortie |
|---|---|
| **Aucun prérequis** | **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 |
|---|---|---|---|---|
| 2138997S | Mixte | Cesson-Sévigné | 07/01/2026 | 30/12/2026 |

Source : GREF Bretagne #25189695F