



REFERENTIEL EMPLOI ACTIVITES COMPETENCES

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 de Validation	Date de mise à jour	Page
RURC	REAC	TP-00479	07	10/12/2020	10/12/2020	1/42

SOMMAIRE

	Pages
Présentation de l'évolution du titre professionnel	5
Contexte de l'examen du titre professionnel	5
Liste des activités	6
Vue synoptique de l'emploi-type.....	8
Fiche emploi type	9
Fiches activités types de l'emploi	13
Fiches compétences professionnelles de l'emploi	19
Fiche compétences transversales de l'emploi.....	35
Glossaire technique.....	37
Glossaire du REAC	39

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
RURC	REAC	TP-00479	07	10/12/2020	10/12/2020	3/42

Introduction

Présentation de l'évolution du titre professionnel

La version 2016 du titre professionnel « Gérant en restauration collective » comportait trois activités et huit compétences. La version 2021 présente la même architecture en termes d'activités et de compétences. Les intitulés et le périmètre des activités et des compétences ont été actualisés. Pour une meilleure lisibilité et être en cohérence avec la classification des emplois repères de la branche, l'intitulé du titre évolue de "Gérant en restauration collective" à "Responsable d'unité de restauration collective".

Contexte de l'examen du titre professionnel

L'analyse de l'emploi du responsable d'unité de restauration collective a mis en évidence des évolutions qui sont confirmées par les études documentaires, la presse spécialisée, l'examen des offres d'emploi et les résultats des enquêtes auprès des professionnels.

Elles apparaissent principalement au niveau du marketing et de l'orientation client, de l'augmentation des dispositions réglementaires et de la digitalisation des outils et des moyens de communication.

Le responsable d'unité de restauration collective occupe une fonction commerciale à part entière. Afin de développer l'activité de sa structure, il suit les tendances en matière de concepts et de nouvelles habitudes alimentaires (bio et local, flexitarisme...).

En intégrant des notions de « marketing mix », le responsable d'unité de restauration collective fait évoluer l'offre commerciale et développe des prestations annexes (buffets, cocktails, offre de portage de repas...). Pour mener à bien ces missions, il mobilise un comportement orienté client. Il communique avec le client et les consommateurs, vérifie leur satisfaction et fait évoluer les prestations en conséquence.

La connaissance du fonctionnement des marchés publics et de l'environnement économique est nécessaire.

La fonction du responsable d'unité de restauration collective est fortement impactée par le renforcement des obligations réglementaires relatives à l'alimentation et à la nutrition, l'éco-responsabilité et l'hygiène. Il assure une veille continue en lien avec ces contraintes réglementaires et s'adapte en permanence à leurs évolutions.

La connaissance de la réglementation, des produits, des filières locales d'approvisionnement, des labels alimentaires, des allergènes, des principes de la lutte contre le gaspillage alimentaire et énergétique est indispensable.

Les compétences de l'activité « Prévoir la mise en œuvre des prestations en restauration collective et contrôler leur réalisation » sont actualisées et intègrent les savoir-faire et les savoirs en lien avec le développement commercial de l'activité et l'application de la réglementation relative à l'alimentation et à la nutrition et au développement durable.

La digitalisation des outils de gestion et des moyens de communication impacte quotidiennement la fonction du responsable d'unité de restauration collective.

La gestion des tâches organisationnelles, administratives et comptables est simplifiée par l'apparition de nouvelles solutions numériques. Le responsable d'unité de restauration collective utilise ces logiciels et progiciels, et les adapte à l'activité de la structure en collaboration avec les services associés (diététicien, chef de production, service RH, service financier).

La e.communication et les réseaux sociaux permettent désormais au responsable d'unité de restauration collective de communiquer en interne et en externe, auprès de clients actuels ou potentiels et des consommateurs afin de promouvoir et développer l'activité, enregistrer des réservations ou proposer des offres de portage (livraison de repas).

Les compétences du titre professionnel impactées par l'utilisation des logiciels et progiciels spécifiques, et des technologies de communication sont actualisées en ce sens.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
RURC	REAC	TP-00479	07	10/12/2020	10/12/2020	5/42

Liste des activités

Ancien TP : Gérant en restauration collective

Activités :

- Prévoir la mise en œuvre des prestations en restauration collective et contrôler leur réalisation
- Gérer le personnel en restauration collective
- Gérer et contrôler le budget en restauration collective

Nouveau TP : Responsable d'unité de restauration collective

Activités :

- Prévoir la mise en oeuvre des prestations en restauration collective et contrôler leur réalisation
- Manager le personnel en restauration collective
- Gérer et contrôler le budget en restauration collective

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
RURC	REAC	TP-00479	07	10/12/2020	10/12/2020	6/42

Vue synoptique de l'emploi-type

N° Fiche AT	Activités types	N° Fiche CP	Compétences professionnelles
1	Prévoir la mise en oeuvre des prestations en restauration collective et contrôler leur réalisation	1	Maîtriser l'hygiène et la sécurité sanitaire des aliments
		2	Mettre en oeuvre le plan alimentaire
		3	Prévoir les personnels et les moyens matériels nécessaires à la réalisation des prestations
		4	Contrôler la réalisation des prestations et développer l'activité commerciale
2	Manager le personnel en restauration collective	5	Assurer la gestion administrative et opérationnelle du personnel
		6	Encadrer et accompagner le personnel de la structure
3	Gérer et contrôler le budget en restauration collective	7	Elaborer et analyser le compte d'exploitation de la structure
		8	Analyser les coûts d'exploitation et prévoir le budget de la structure

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
RURC	REAC	TP-00479	07	10/12/2020	10/12/2020	8/42

FICHE EMPLOI TYPE

Responsable d'unité de restauration collective

Définition de l'emploi type et des conditions d'exercice

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.

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.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
RURC	REAC	TP-00479	07	10/12/2020	10/12/2020	9/42

Secteurs d'activité et types d'emplois accessibles par le détenteur du titre

Les différents secteurs d'activités concernés sont principalement :

- Restauration collective autogérée
- Sociétés de restauration collective

Les types d'emplois accessibles sont les suivants :

- 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
- Econome en restauration collective

Réglementation d'activités (le cas échéant)

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

Recommandation nutrition GEMRCN.

Loi Agriculture et alimentation (dite loi "Égalim").

Equivalences avec d'autres certifications (le cas échéant)

Néant

Liste des activités types et des compétences professionnelles

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

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

2. Manager le personnel en restauration collective

Assurer la gestion administrative et opérationnelle du personnel

Encadrer et accompagner le personnel de la structure

3. Gérer et contrôler le budget en restauration collective

Elaborer et analyser le compte d'exploitation de la structure

Analyser les coûts d'exploitation et prévoir le budget de la structure

Compétences transversales de l'emploi

Organiser la production culinaire et la distribution en intégrant les notions d'économie d'énergie et de lutte contre le gaspillage alimentaire

Mettre en oeuvre et faire respecter des procédures

Utiliser les technologies de l'information et les outils informatiques

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
RURC	REAC	TP-00479	07	10/12/2020	10/12/2020	10/42

Niveau et/ou domaine d'activité

Niveau 5 (Cadre national des certifications 2019)

Convention(s) : Convention collective nationale du personnel des entreprises de restauration de collectivités - du 20/06/1983

Convention collective nationale du personnel en restauration publique - du 01/07/1970

Convention collective nationale du tourisme social et familial - du 28/06/1979

Convention collective nationale de l'hôtellerie de plein air – du 02/06/1993

Convention collective nationale de l'immobilier – du 09/09/1988

Convention collective nationale de l'animation – du 28/06/1988

Code(s) NSF :

334p--Gestion touristique et hôtelière

Fiche(s) Rome de rattachement

G1404 Management d'établissement de restauration collective

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
RURC	REAC	TP-00479	07	10/12/2020	10/12/2020	11/42

FICHE ACTIVITÉ TYPE N° 1

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

Définition, description de l'activité type et conditions d'exercice

Afin d'assurer une qualité de service constante et de satisfaire les consommateurs, le responsable d'unité de restauration collective organise et supervise la réalisation des prestations de la structure dont il a la responsabilité.

Afin de garantir la sécurité sanitaire des aliments, le responsable d'unité de restauration collective actualise le plan de maîtrise sanitaire dans le respect de la réglementation en vigueur.

Il s'assure au quotidien du respect du plan de maîtrise sanitaire par le personnel et ajuste les pratiques si nécessaire. Il fait appliquer les procédures spécifiques à l'hygiène et à la sécurité et met en place des outils d'autocontrôle et de traçabilité et le système d'archivage des données.

Le responsable d'unité de restauration collective s'adapte aux évolutions réglementaires et sociétales.

Dans le respect de la réglementation relative à l'alimentation et à la nutrition en vigueur et des objectifs budgétaires, le responsable d'unité de restauration collective met en œuvre des plans alimentaires en prenant en compte la typologie des consommateurs. Il délègue l'élaboration du plan de menu aux responsables de la cuisine et en contrôle la conformité. Il définit les besoins en personnel et les matériels nécessaires à la réalisation des prestations. Il conçoit des organisations de travail et élabore des fiches de poste. Dans le cadre de la législation du travail, il planifie l'organisation quotidienne de la structure et l'ajuste en cas d'imprévu.

A partir des obligations contractuelles et des indicateurs de gestion, le responsable d'unité de restauration collective contrôle l'atteinte des objectifs. Il met en place des outils d'évaluation de la satisfaction du client et des consommateurs, les exploite et prévoit des actions correctives si nécessaire. Il s'informe régulièrement sur l'évolution des tendances et des nouvelles habitudes alimentaires afin d'être réactif et d'ajuster son offre.

Dans le souci constant de la satisfaction et du bien-être des consommateurs, le responsable d'unité de restauration collective intègre la notion d'orientation client à la politique commerciale de la structure. Il met en œuvre une démarche de développement commercial et une stratégie marketing afin de promouvoir et de développer l'activité de la structure. Il met en place et utilise des supports de développement commerciaux multimédias pour communiquer avec les clients actuels ou potentiels et les consommateurs. Il établit des devis pour des prestations annexes conformément aux demandes des clients et aux exigences de rentabilité de la structure. Le responsable d'unité de restauration collective présente la proposition commerciale au client en appliquant des techniques de vente et en valorisant les prestations de l'établissement.

Le responsable d'unité de restauration collective organise la mise en œuvre des prestations dans une démarche écoresponsable.

Il anime la politique de développement durable de la structure.

L'activité s'exerce au sein de la structure et requiert l'utilisation courante de l'outil informatique, de logiciels spécifiques et des canaux de communication numériques. Le responsable d'unité de restauration collective est autonome dans le cadre de sa délégation. Il travaille avec les chefs d'équipe, sa hiérarchie, la Direction départementale en charge de la protection des populations (DDecPP) en métropole et les Directions de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DAAF) dans les DOM, les fournisseurs et un laboratoire d'analyse. Le client et les consommateurs sont ses interlocuteurs privilégiés.

Réglementation d'activités (le cas échéant)

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

Recommandation nutrition GEMRCN.

Loi Agriculture et alimentation (dite loi "Égalim").

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
RURC	REAC	TP-00479	07	10/12/2020	10/12/2020	13/42

Liste des compétences professionnelles de l'activité type

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

Compétences transversales de l'activité type

Organiser la production culinaire et la distribution en intégrant les notions d'économie d'énergie et de lutte contre le gaspillage alimentaire

Mettre en œuvre et faire respecter des procédures

Utiliser les technologies de l'information et les outils informatiques

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
RURC	REAC	TP-00479	07	10/12/2020	10/12/2020	14/42

FICHE ACTIVITÉ TYPE N° 2

Manager le personnel en restauration collective

Définition, description de l'activité type et conditions d'exercice

Le responsable d'unité de restauration collective assure la gestion administrative et opérationnelle du personnel. Il encadre et accompagne le personnel dans son activité afin d'optimiser l'efficacité du travail collectif dans l'intérêt des collaborateurs, de la structure et du client.

Dans le cadre de la législation sociale, de la stratégie de la direction et de la politique des ressources humaines de la structure, le responsable d'unité de restauration collective réalise les tâches de gestion administrative du personnel en collaboration avec les services associés. Il effectue les pointages en vue de l'élaboration des paies. Il gère le planning annuel de la structure en tenant compte des souhaits des salariés, de l'activité, des besoins de la structure et de la législation du travail.

En collaboration avec le service des ressources humaines, le responsable d'unité de restauration collective mène les entretiens obligatoires et occasionnels avec les salariés et les accompagne dans leur évolution de carrière. Il contribue à l'établissement du plan de formation du personnel. Il exprime les besoins en recrutement et y participe par la sélection des candidatures et la vérification des compétences des candidats. Il prévoit les remplacements. Le responsable d'unité de restauration collective met en place des indicateurs de suivi et reste attentif au climat social de la structure. Il intervient dans la gestion des conflits dans le respect des limites de sa délégation.

Il favorise la communication interne par l'écoute active et des réponses adaptées.

Le responsable d'unité de restauration collective utilise des documents internes de gestion du personnel, des techniques et des moyens de communication et des logiciels spécifiques.

Cette activité s'exerce au sein de la structure. Le responsable d'unité de restauration collective est autonome dans le cadre de sa délégation. Il est en relation avec d'autres interlocuteurs tels que le personnel, les représentants du personnel, les services de l'État, le service des ressources humaines et les agences de travail temporaire.

Réglementation d'activités (le cas échéant)

Conventions collectives nationales
Code du travail

Liste des compétences professionnelles de l'activité type

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

Compétences transversales de l'activité type

Utiliser les technologies de l'information et les outils informatiques
Mettre en oeuvre et faire respecter des procédures

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
RURC	REAC	TP-00479	07	10/12/2020	10/12/2020	15/42

FICHE ACTIVITÉ TYPE N° 3

Gérer et contrôler le budget en restauration collective

Définition, description de l'activité type et conditions d'exercice

Le responsable d'unité de restauration collective élabore et analyse le compte d'exploitation, et prévoit le budget de la structure.

Il gère les encaissements, établit la facturation, contrôle les stocks et les coûts en collaboration avec les services associés. Le responsable d'unité de restauration collective collecte et traite les données comptables de l'activité. Il élabore le compte d'exploitation. Il calcule et analyse les écarts et met en place des plans d'actions correctives pour se conformer au cadre budgétaire.

Sur la base de l'historique des données comptables, de l'analyse des comptes d'exploitation précédents et des directives de la hiérarchie, le responsable d'unité de restauration collective prévoit le budget pour l'exercice à venir. Il détermine le chiffre d'affaires prévisionnel et prévoit les coûts afin d'optimiser la rentabilité de la structure.

L'activité requiert l'utilisation courante de l'outil informatique et de logiciels spécifiques. Le responsable d'unité de restauration collective communique fréquemment par écrit avec sa hiérarchie et avec les clients.

Cette activité s'exerce au sein de la structure. Le responsable d'unité de restauration collective est autonome dans le cadre de sa délégation. Il est en contact avec les services associés et sa hiérarchie, les responsables des cuisines, les clients et les fournisseurs.

Réglementation d'activités (le cas échéant)

Sans objet

Liste des compétences professionnelles de l'activité type

Elaborer et analyser le compte d'exploitation de la structure

Analyser les coûts d'exploitation et prévoir le budget de la structure

Compétences transversales de l'activité type

Utiliser les technologies de l'information et les outils informatiques

Mettre en œuvre et faire respecter des procédures

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
RURC	REAC	TP-00479	07	10/12/2020	10/12/2020	17/42

FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE N° 1

Maîtriser l'hygiène et la sécurité sanitaire des aliments

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

A partir de la réglementation en vigueur, mettre en place des outils d'autocontrôle pertinents, actualiser et adapter le plan de maîtrise sanitaire de la structure. Garantir la traçabilité interne des productions, la traçabilité externe des produits et archiver numériquement les documents.

Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

Cette compétence est mise en œuvre au sein de la structure, en collaboration avec les chefs de production et les chefs de cuisine, la hiérarchie, la direction départementale en charge de la protection des populations (DDecPP) en métropole et les DAAF dans les DOM, et un laboratoire d'analyses partenaire.

Critères de performance

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

Savoir-faire techniques, savoir-faire organisationnels, savoir-faire relationnels, savoirs

Utiliser l'outil informatique et les logiciels spécifiques
S'informer de l'évolution de la réglementation
Actualiser le plan de maîtrise sanitaire
Vérifier l'adéquation du plan de maîtrise sanitaire avec les pratiques quotidiennes
Concevoir des procédures spécifiques et les faire appliquer
Réaliser des autocontrôles
Interpréter des résultats d'autocontrôle et apporter les mesures correctives nécessaires
Actualiser les analyses de risque et les hiérarchiser
Actualiser le système documentaire des programmes prérequis (PRP), programmes prérequis opérationnels (PRPO), critical control point (CCP)
Constituer ou actualiser un dossier de demande d'agrément
Appliquer la politique de développement durable de la structure
Assurer l'archivage numérique des traçabilités
Communiquer sur les résultats

Appliquer une méthodologie de démarche qualité
Mettre en place des procédures
Organiser le système documentaire et son archivage

Informier et former le personnel de restauration
Etablir et entretenir des relations avec les administrations de contrôle
Informier la clientèle

Connaissance de la réglementation en vigueur en matière de sécurité sanitaire des aliments
Connaissance de la démarche HACCP et des guides des bonnes pratiques d'hygiène
Connaissance des principes de l'assurance qualité
Connaissance des fondamentaux du développement durable
Connaissance de la réglementation sur les allergies alimentaires
Connaissance du dossier de demande d'agrément sanitaire
Connaissance du contenu du plan de maîtrise sanitaire

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
RURC	REAC	TP-00479	07	10/12/2020	10/12/2020	19/42

FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE N° 2

Mettre en oeuvre le plan alimentaire

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

A partir de la réglementation relative à l'alimentation et à la nutrition, des objectifs budgétaires et contractuels, de la politique d'approvisionnement de la structure et de la typologie des consommateurs, mettre en œuvre le plan alimentaire de la structure. Déléguer l'élaboration du plan de menus aux responsables de la cuisine et en contrôler la conformité afin de satisfaire aux exigences du client et des consommateurs, et d'atteindre les objectifs.

Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

Cette compétence s'exerce en amont de la réalisation de la production, dans un bureau, avec le chef de cuisine ou le responsable de production, et un diététicien. Elle requiert l'utilisation de l'outil informatique et des grilles de contrôle réglementaires.

Critères de performance

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

Savoir-faire techniques, savoir-faire organisationnels, savoir-faire relationnels, savoirs

Mettre en œuvre des plans alimentaires dans le respect de la réglementation relative à l'alimentation et à la nutrition

Contrôler le plan de menus (nutrition, adéquation population et contrats, coûts)

Utiliser l'outil informatique et des logiciels spécifiques

S'informer de l'évolution de la réglementation

Communiquer et négocier avec des fournisseurs en favorisant une politique de développement durable

Contrôler le travail du chef de cuisine ou du chef de production

Communiquer et rendre des comptes à sa hiérarchie

Communiquer et rendre des comptes au client

Proposer des méthodes d'organisation rationnelle du travail

Etre à l'écoute de ses interlocuteurs

Gérer et animer une réunion de travail

Donner les objectifs de réalisation des menus au chef de cuisine

Connaissance de l'outil informatique et des logiciels spécifiques

Connaissance de la méthodologie de conception des plans alimentaires

Connaissance des modes de calcul des prix de revient matière première

Connaissance de la réglementation relative à l'alimentation et la nutrition : programme national de l'alimentation et de la nutrition (PNA, PNNS), loi Agriculture et alimentation (dite loi "Égalim"), groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition (GEMRCN)

Connaissance des règles d'équilibre alimentaire

Connaissance de la politique de développement durable

Connaissance de la technologie des produits alimentaires

Connaissance du code des marchés publics

Connaissance de l'environnement contractuel de l'établissement

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
RURC	REAC	TP-00479	07	10/12/2020	10/12/2020	21/42

Connaissance des filières d'approvisionnement locales
Connaissance des règles de communication
Connaissance des nouvelles tendances et habitudes alimentaires

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
RURC	REAC	TP-00479	07	10/12/2020	10/12/2020	22/42

FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE N° 3

Prévoir les personnels et les moyens matériels nécessaires à la réalisation des prestations

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

A partir du plan alimentaire et du plan de menus, des demandes spécifiques des clients, du projet de développement commercial, de la législation du travail en vigueur et de la politique écoresponsable de la structure, définir les besoins en personnels, les organisations de travail, et les moyens matériels nécessaires pour optimiser la réalisation des prestations.

Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

Cette compétence s'exerce en amont de la réalisation des prestations, dans un bureau ou en salle de réunion, seul ou en équipe. Elle requiert l'utilisation de l'outil informatique et de logiciels spécifiques.

Critères de performance

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

Savoir-faire techniques, savoir-faire organisationnels, savoir-faire relationnels, savoirs

Utiliser l'outil informatique et des logiciels spécifiques
Définir les critères de choix des matériels
Etablir et actualiser le document unique (DU)
Etablir le plan de prévention
Appliquer la politique de responsabilité sociétale de la structure
Appliquer la politique de développement durable de la structure (lutte contre le gaspillage alimentaire, économie d'énergie)
Créer des fiches de poste
S'informer de l'évolution de la réglementation

Gérer l'archivage des documents papier ou numérisés (trier, classer, enregistrer)
Gérer son temps de travail
Organiser rationnellement les tâches

Déléguer la réalisation de la production
Etablir et maintenir une relation commerciale
Travailler en équipe

Connaissance des principes de base de la gestion de production
Connaissance des procédés de fabrication utilisés en restauration collective
Connaissance des techniques de cuissons évolutives
Connaissance de la réglementation en matière de sécurité alimentaire
Connaissance de la prévention des risques professionnels
Connaissance des matériels de la restauration collective
Connaissance des différents types de liaisons en restauration collective
Connaissance des procédures d'achat de matériel (investissement, amortissement, coûts d'utilisation)
Connaissance de la politique de responsabilité sociétale de la structure
Connaissance de la politique de développement durable de la structure
Connaissance des principes de lutte contre le gaspillage alimentaire et énergétique

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
RURC	REAC	TP-00479	07	10/12/2020	10/12/2020	23/42

Connaissance de l'organisation rationnelle du travail
Connaissance de la méthodologie de conduite de projet
Connaissance de la législation sur le temps de travail

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
RURC	REAC	TP-00479	07	10/12/2020	10/12/2020	24/42

FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE N° 4

Contrôler la réalisation des prestations et développer l'activité commerciale

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

A partir des obligations contractuelles, contrôler l'atteinte des objectifs, analyser et corriger les écarts qualitatifs et quantitatifs afin de répondre aux attentes des clients et des consommateurs. Mobiliser un comportement orienté client et mettre en œuvre une politique de développement commercial efficiente pour augmenter l'activité de la structure. Etablir les devis des prestations annexes conformément aux demandes des clients et aux exigences de rentabilité de l'établissement.

Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

Cette compétence s'exerce en interne ou en externe de la structure, avec les clients et les consommateurs actuels ou potentiels. Elle nécessite l'utilisation de supports de développement commerciaux classiques et numériques ainsi que d'indicateurs de gestion.

Critères de performance

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

Savoir-faire techniques, savoir-faire organisationnels, savoir-faire relationnels, savoirs

Contrôler les réalisations dans le cadre d'une démarche qualité
Contrôler la mise en valeur des prestations à la distribution
Mettre en place des outils de contrôle de la satisfaction des consommateurs
Interpréter des indicateurs de satisfaction
Prévoir des actions correctives
Mettre en place une stratégie marketing
Etablir des devis
Appliquer des techniques de vente
Calculer une rentabilité
Appliquer la politique de responsabilité sociétale de la structure
Appliquer la politique de développement durable de la structure
Utiliser l'outil informatique et des logiciels spécifiques
Utiliser la e-communication et les réseaux sociaux

Gérer et archiver des documents papier et numérisés (trier, classer, enregistrer)
Gérer son temps de travail
Travailler en équipe

Communiquer avec les clients et les consommateurs
Communiquer avec l'équipe
Evaluer la satisfaction des consommateurs.
Etablir et développer une relation commerciale

Connaissance des indicateurs de satisfaction
Connaissance des outils d'évaluation de la satisfaction des consommateurs
Connaissance des bases du marketing

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
RURC	REAC	TP-00479	07	10/12/2020	10/12/2020	25/42

Connaissance des principes de la relation clients
Connaissance des activités annexes à la restauration collective
Connaissance des méthodes d'élaboration des devis
Connaissance des techniques de vente
Connaissance de la TVA en restauration collective
Connaissance des supports commerciaux
Connaissance de la politique de responsabilité sociétale de la structure
Connaissance de la politique de développement durable de la structure
Connaissance des tendances et des nouvelles habitudes alimentaires
Connaissance de la e-communication et des réseaux sociaux

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
RURC	REAC	TP-00479	07	10/12/2020	10/12/2020	26/42

FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE N° 5

Assurer la gestion administrative et opérationnelle du personnel

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Dans le cadre de la législation sociale et de la stratégie de la direction, réaliser les tâches de gestion administrative du personnel. Exprimer les besoins en recrutement et examiner les candidatures en vue de l'embauche de nouveaux collaborateurs. Organiser les remplacements. Assurer les relations avec les instances représentatives du personnel. Réaliser les plannings en cohérence avec l'activité, mener les entretiens annuels afin d'assurer le fonctionnement de la structure.

Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

La compétence s'exerce au sein de la structure, seul ou avec d'autres interlocuteurs (personnel, représentants du personnel, service de l'État, services du personnel, entreprises de travail temporaire) en utilisant les documents internes de gestion du personnel.

Critères de performance

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

Savoir-faire techniques, savoir-faire organisationnels, savoir-faire relationnels, savoirs

Appliquer et faire appliquer la réglementation sociale et les règles de prévention des accidents du travail
S'informer de l'évolution de la réglementation
Respecter et appliquer les directives de l'entreprise
Organiser le planning d'équipe
Mettre en place des indicateurs de suivi
Appliquer les changements législatifs
Appliquer les méthodes de recrutement
Gérer les imprévus
Gérer les plannings du personnel et effectuer les pointages en vue de l'élaboration des paies
Gérer les démarches administratives inhérentes au recrutement : déclaration unique d'embauche (DUE), contrat de travail
Mettre en œuvre une démarche de gestion prévisionnelle des emplois et des compétences (GPEC)

Gérer le temps de travail du personnel
Prendre des initiatives et des décisions
Gérer des dossiers administratifs
Respecter des procédures

S'exprimer oralement avec aisance
Être à l'écoute de ses collaborateurs
Communiquer et échanger avec le personnel
Constituer des équipes
Organiser des réunions
Gérer les relations avec les institutions représentatives du personnel

Connaissance en droit social et législation du travail, sécurité des biens et des personnes

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
RURC	REAC	TP-00479	07	10/12/2020	10/12/2020	27/42

Connaissance des règles et documents associés à la gestion des ressources humaines (convention collective, lettre d'embauche, contrat de travail, contrat de sous-traitance, convention de stage, règlement intérieur, fiche d'entretien annuel, grille des compétences et des rémunérations)
 Connaissance des procédures de gestion du personnel (recrutement, paie, départ du salarié)
 Connaissance des méthodes d'animation de réunions et de conduite d'entretiens
 Connaissance des méthodes de négociation
 Connaissance des outils de planification
 Connaissance des indicateurs sociaux
 Connaissance des institutions représentatives du personnel et de leurs attributions
 Connaissance des enjeux et objectifs de la GPEC
 Connaissance des risques psycho sociaux

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
RURC	REAC	TP-00479	07	10/12/2020	10/12/2020	28/42

FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE N° 6

Encadrer et accompagner le personnel de la structure

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Dans le cadre de la politique des ressources humaines de l'entreprise et des objectifs d'activité de la structure, conduire des entretiens et des réunions, et animer des groupes de travail. Favoriser la communication interne, gérer des situations conflictuelles et développer la coopération des équipes. Former et intégrer le personnel afin d'améliorer l'efficacité de l'équipe.

Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

La compétence s'exerce quotidiennement au sein de la structure auprès de l'équipe, à l'aide de techniques et de moyens de communication, et des documents appropriés.

Critères de performance

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

Savoir-faire techniques, savoir-faire organisationnels, savoir-faire relationnels, savoirs

Communiquer professionnellement avec le personnel
Exploiter efficacement les échanges
Déléguer les responsabilités
Animer des réunions de formation en interne
Superviser les comportements relationnels individuels et collectifs
Fixer des objectifs
Choisir les supports, méthodes et outils de communication adaptés
Utiliser des techniques de communication
Appliquer des méthodes d'accueil et d'intégration
Appliquer la politique de responsabilité sociétale de la structure
Se tenir informé de l'actualité professionnelle

Prendre des initiatives et des décisions
Respecter des procédures

S'exprimer oralement avec aisance
Communiquer et échanger avec le personnel
Gérer des situations conflictuelles
Communiquer dans et hors un cadre hiérarchique
Favoriser la coopération

Connaissance en méthodes de communication et de management
Connaissance en gestion d'animation d'équipe
Connaissance des techniques de négociation
Connaissance des méthodes d'animation de réunion et d'entretien
Connaissance des méthodes de résolution de conflits
Connaissance des méthodes d'intégration du personnel
Connaissance des méthodes de rédaction d'écrits professionnels
Connaissance de la politique de responsabilité sociétale de la structure

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
RURC	REAC	TP-00479	07	10/12/2020	10/12/2020	29/42

FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE N° 7

Elaborer et analyser le compte d'exploitation de la structure

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

A partir des éléments de gestion de la structure, collecter et traiter les données comptables de l'activité. Elaborer le compte d'exploitation. Calculer et analyser les écarts et mettre en place des plans d'actions correctives pour se conformer au cadre budgétaire.

Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

Cette compétence s'exerce au sein de la structure dans un bureau, seul ou en collaboration avec les services associés et la hiérarchie, à l'aide des logiciels de gestion.

Critères de performance

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

Savoir-faire techniques, savoir-faire organisationnels, savoir-faire relationnels, savoirs

Analyser les coûts et chiffres d'affaires par la gestion analytique (calcul de ratios, de marges, de taux de rentabilité)

Analyser le compte d'exploitation (mise en place d'un tableau de bord de suivi de gestion de la structure, exploitation des indicateurs et mise en place de plans d'actions)

Calculer des coûts de personnel (masse salariale), les analyser, expliquer les écarts

Evaluer la cohérence du réalisé / budgété et définir des plans d'action

Utiliser un journal de caisse papier ou numérisé

Elaborer le compte d'exploitation de la structure

Etablir une facture

Formaliser l'analyse des résultats de la gestion et la transmettre à la hiérarchie

Utiliser l'outil informatique et des logiciels spécifiques

Contrôler les stocks

Contrôler les coûts

Mettre en œuvre des procédures

Gérer son temps de travail

Communiquer et rendre compte à la hiérarchie et aux services associés

Communiquer avec les collaborateurs

Savoir déléguer

Informar le personnel sur les résultats économiques

Rendre compte et communiquer avec les clients

Connaissance des opérations pré-comptables

Connaissance de l'environnement informatique

Connaissance des logiciels de gestion

Connaissance du traitement des données statistiques et du calcul des ratios

Connaissance du compte d'exploitation analytique

Connaissance du calcul des coûts

Connaissance des modes d'encaissement

Connaissance des méthodes de contrôle de stock

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
RURC	REAC	TP-00479	07	10/12/2020	10/12/2020	31/42

Connaissance du mécanisme de la TVA en restauration collective
Connaissance de l'élaboration de factures en restauration collective

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
RURC	REAC	TP-00479	07	10/12/2020	10/12/2020	32/42

FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE N° 8

Analyser les coûts d'exploitation et prévoir le budget de la structure

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

A partir de l'historique des données comptables, de l'analyse des comptes d'exploitation précédents et des directives de la hiérarchie, prévoir le budget pour l'exercice à venir. Déterminer le chiffre d'affaires prévisionnel et prévoir les coûts conformément aux objectifs de rentabilité.

Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

La compétence est mise en œuvre dans un bureau, seul ou en collaboration avec les services associés et la hiérarchie, à l'aide de l'outil numérique.

Critères de performance

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

Savoir-faire techniques, savoir-faire organisationnels, savoir-faire relationnels, savoirs

Déterminer des recettes prévisionnelles

Prévoir des coûts variables

Prévoir des coûts fixes

Prévoir le budget de l'établissement par secteur d'activité

Rectifier un budget

Utiliser des logiciels spécifiques

Utiliser des documents de gestion

Calculer une dépense prévisionnelle de matière première

Mettre en œuvre des procédures

Gérer son temps de travail

S'adapter aux contraintes

Communiquer et rendre compte à la hiérarchie et aux services associés

Communiquer avec les collaborateurs

Communiquer avec les clients

Savoir déléguer

Informar le personnel sur les objectifs économiques

Connaissance des outils informatiques et des logiciels spécifiques

Connaissance du compte d'exploitation

Connaissance des indicateurs de gestion

Connaissance du mode de calcul des coûts de main d'œuvre

Connaissance de la méthodologie d'élaboration de budgets prévisionnels

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
RURC	REAC	TP-00479	07	10/12/2020	10/12/2020	33/42

FICHE DES COMPÉTENCES TRANSVERSALES DE L'EMPLOI TYPE

Organiser la production culinaire et la distribution en intégrant les notions d'économie d'énergie et de lutte contre le gaspillage alimentaire

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

A partir des réglementations en vigueur, organiser les productions culinaires et la distribution en intégrant les notions d'économie d'énergie et de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Organiser la collecte des données relatives au gaspillage énergétique et alimentaire aux différentes phases de transformation et de distribution des denrées.

Analyser les données collectées et diagnostiquer les causes du gaspillage.

Mettre en place des actions correctives.

Faire évoluer les approvisionnements, les méthodes de travail et les process de fabrication.

Repenser les modes de distribution, modifier le placement des postes de distribution, adapter la vaisselle de service en fonction des actions retenues.

Optimiser la gestion des déchets en organisant un tri adapté.

Communiquer avec les collaborateurs et les consommateurs pour mobiliser des comportements favorables à une gestion responsable des ressources énergétiques et alimentaires.

Former les équipes pour atteindre les objectifs.

Critères de performance

Les organisations de travail intègrent les notions d'économie d'énergie et de lutte contre le gaspillage alimentaire.

La méthode de collecte des données couvre l'ensemble des phases de production et de distribution.

Les causes du gaspillage énergétique et alimentaire sont recensées.

Les actions correctives relatives à la réduction du gaspillage énergétique et alimentaire sont efficaces.

Mettre en oeuvre et faire respecter des procédures

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Appliquer les protocoles relatifs à l'élaboration des menus et à la gestion des approvisionnements afin de répondre aux exigences réglementaires et contractuelles.

Se conformer aux procédures comptables et administratives en vigueur dans l'établissement.

Veiller au strict respect des procédés de fabrication définis pour maintenir une qualité constante de prestation.

Respecter les règles relatives au droit du travail.

S'assurer que les bonnes pratiques d'hygiène et les consignes de sécurité sont respectées à tout moment et par toute personne présente sur le site.

Critères de performance

Les menus sont conformes aux préconisations du PNNS et du GEMRCN

Les produits commandés correspondent aux exigences contractuelles

Les procédures comptables et administratives en vigueur dans l'établissement sont appliquées

Les procédés de fabrication et les modes opératoires sont appliqués

Les règles de sécurité et d'hygiène sont respectées

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
RURC	REAC	TP-00479	07	10/12/2020	10/12/2020	35/42

Utiliser les technologies de l'information et les outils informatiques

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Utiliser des logiciels pour gérer les tâches administratives, organisationnelles et comptables.
Transmettre des données administratives et comptables à la hiérarchie et aux services associés.
Utiliser les outils de communication numériques pour valoriser l'offre alimentaire et commerciale à l'interne et à l'externe, informer les consommateurs et enregistrer des réservations ou des commandes.
Utiliser une messagerie pour transmettre des informations aux collaborateurs, pour communiquer avec le client et pour rendre compte à sa hiérarchie.
Créer des fiches d'autocontrôles et des tableaux de bords.
Réaliser les enregistrements. Archiver les documents relatifs au PMS afin de répondre aux exigences des autorités sanitaires.

Critères de performance

Les principales fonctionnalités des logiciels de gestion sont connues.
L'information transmise au consommateur est dynamique et attrayante.
Les documents d'autocontrôle créés sont fiables et exploitables par les collaborateurs.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
RURC	REAC	TP-00479	07	10/12/2020	10/12/2020	36/42

Glossaire technique

CCP

Critical control point (maîtrise des points critiques)

Client

Client signataire

DAAF

Direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt

DDecPP

Direction départementale en charge de la protection de la population

DU

Document unique

DUE

Déclaration unique d'embauche

E communication

Communication digitale (réseaux sociaux, site web, blog, newsletter, application mobile...)

GEMRCN

Groupe d'études des marchés de restauration collective et nutrition

GPEC

Gestion prévisionnelle des emplois et des compétences

HACCP

(Hazard Analysis Critical Control Point) Analyse des dangers pour la maîtrise des points critiques

Marketing Mix

Ensemble de paramètres marketing qu'une entreprise doit activer dans le cadre d'une stratégie de développement commercial

PMS

Plan de maîtrise sanitaire

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
RURC	REAC	TP-00479	07	10/12/2020	10/12/2020	37/42

PNA	Programme national d'alimentation
PNNS	Programme national nutrition santé
PRP	Programme prérequis
PRPO	Programmes prérequis opérationnels
RH	Ressources humaines

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
RURC	REAC	TP-00479	07	10/12/2020	10/12/2020	38/42

Glossaire du REAC

Activité type

Une activité type est un bloc de compétences qui résulte de l'agrégation de tâches (ce qu'il y a à faire dans l'emploi) dont les missions et finalités sont suffisamment proches pour être regroupées. Elle renvoie au certificat de compétences professionnelles (CCP).

Activité type d'extension

Une activité type d'extension est un bloc de compétences qui résulte de l'agrégation de tâches qui constituent un domaine d'action ou d'intervention élargi de l'emploi type. On la rencontre seulement dans certaines déclinaisons de l'emploi type. Cette activité n'est pas dans tous les TP. Quand elle est présente, elle est attachée à un ou des TP. Elle renvoie au certificat complémentaire de spécialisation (CCS).

Compétence professionnelle

La compétence professionnelle se traduit par une capacité à combiner un ensemble de savoirs, savoir-faire, comportements, conduites, procédures, type de raisonnement, en vue de réaliser une tâche ou une activité. Elle a toujours une finalité professionnelle. Le résultat de sa mise en œuvre est évaluable.

Compétence transversale

La compétence transversale désigne une compétence générique commune aux diverses situations professionnelles de l'emploi type. Parmi les compétences transversales, on peut recenser les compétences correspondant :

- à des savoirs de base,
- à des attitudes comportementales et/ou organisationnelles.

Critère de performance

Un critère de performance sert à porter un jugement d'appréciation sur un objet en termes de résultat(s) attendu(s) : il revêt des aspects qualitatifs et/ou quantitatifs.

Emploi type

L'emploi type est un modèle d'emploi représentatif d'un ensemble d'emplois réels suffisamment proches, en termes de mission, de contenu et d'activités effectuées, pour être regroupées : il s'agit donc d'une modélisation, résultante d'une agrégation critique des emplois.

Référentiel d'Emploi, Activités et Compétences (REAC)

Le REAC est un document public à caractère réglementaire (visé par l'arrêté du titre professionnel) qui s'applique aux titres professionnels du ministère chargé de l'emploi. Il décrit les repères pour une représentation concrète du métier et des compétences qui sont regroupées en activités dans un but de certification.

Savoir

Un savoir est une connaissance mobilisée dans la mise en œuvre de la compétence professionnelle ainsi qu'un processus cognitif impliqué dans la mise en œuvre de ce savoir.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
RURC	REAC	TP-00479	07	10/12/2020	10/12/2020	39/42

Savoir-faire organisationnel

C'est un savoir et un savoir-faire de l'organisation et du contexte impliqués dans la mise en œuvre de l'activité professionnelle pour une ou plusieurs personnes.

Savoir-faire relationnel

C'est un savoir comportemental et relationnel qui identifie toutes les interactions socioprofessionnelles réalisées dans la mise en œuvre de la compétence professionnelle pour une personne. Il s'agit d'identifier si la relation s'exerce : à côté de (sous la forme d'échange d'informations) ou en face de (sous la forme de négociation) ou avec (sous la forme de travail en équipe ou en partenariat, etc.).

Savoir-faire technique

Le savoir-faire technique est le savoir procéder, savoir opérer à mobiliser en utilisant une technique dans la mise en œuvre de la compétence professionnelle ainsi que les processus cognitifs impliqués dans la mise en œuvre de ce savoir-faire.

Titre professionnel

La certification professionnelle délivrée par le ministre chargé de l'emploi est appelée « titre professionnel ». Ce titre atteste que son titulaire maîtrise les compétences, aptitudes et connaissances permettant l'exercice d'activités professionnelles qualifiées. (Article R338-1 et suivants du Code de l'Education).

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
RURC	REAC	TP-00479	07	10/12/2020	10/12/2020	40/42

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."



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	☒	☒	☐	☐
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	☒	☒	☐	☐
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	☒	☒	☐	☐
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	☒	☒	☐	☐

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	☒	☒	☐	☐
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	☒	☒	☐	☐
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	☒	☐	☐	☐
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	☒	☐	☐	☐
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."

