

## **TP Pro 3 – T.P. GERANT EN RESTAURATION COLLECTIVE**

Il travaille en cuisine cuisinant ou pas. Le gérant de restauration collective passe commandes auprès des fournisseurs, contrôle l'approvisionnement, gère les stocks, règle les factures, calcule le prix de revient et fixe le prix des menus. Son défi : optimiser le budget tout en maintenant une qualité culinaire.

### **Objectifs :**

- Organiser l'activité de la restauration par la conception des menus, la définition et la détermination des moyens.
- Assurer la gestion, dans un cadre budgétaire défini.
- Manager le personnel, effectuer le suivi des résultats de l'établissement et la gestion des flux financiers générés par l'activité.
- Gérer les relations commerciales avec les clients/prescripteurs, les clients/consommateurs et les fournisseurs.

### **Programme :**

La formation se compose de 5 modules, complétés par 2 périodes en entreprise.

**Période d'intégration.** Accueil, présentation des objectifs de la formation, connaissance de l'environnement professionnel, sensibilisation au développement durable, adaptation du parcours de formation **(1 semaine)**.

**Module 1. Maîtriser l'hygiène et la sécurité alimentaire :** les bases de l'hygiène et de la sécurité alimentaire - la réglementation - le plan de maîtrise sanitaire - les procédures spécifiques de sécurité alimentaire - la conception d'un système d'autocontrôle du PMS - l'élaboration d'un système de traçabilité - la politique RSE dans l'hygiène alimentaire **(3 semaines)**.

**Module 2. Construire un plan de menus en fonction des contraintes en restauration collective :** les règles de l'équilibre alimentaire - la construction d'un plan alimentaire et d'un plan de menus équilibrés - les contraintes spécifiques - la maîtrise des coûts denrées d'un plan de menus - l'intégration des attentes du client dans un plan de menus - le contrôle du plan de menus **(3 semaines)**.

**Module 3. Prévoir et contrôler la mise en œuvre des prestations restauration collective** : la sélection et l'implantation du matériel en fonction de l'activité et des besoins - les différentes réglementations sur la sécurité des biens et des personnes - les organisations de travail et les besoins en personnel - le document unique du personnel - le contrôle de la réalisation des prestations - la prise en compte de la satisfaction des consommateurs - la démarche marketing **(5 semaines)**.

**Période en entreprise (2 semaines)**

**Module 4. Gérer le personnel en restauration collective** : la gestion administrative et opérationnelle du personnel - la réglementation sociale - la gestion des plannings - le recrutement - la communication dans et hors un cadre hiérarchique - la régulation des conflits **(5 semaines)**.

**Module 5. Gérer et contrôler le budget en restauration collective** : les travaux préalables à la fin de période de gestion - le calcul et l'analyse d'un compte de résultats - l'élaboration d'un budget prévisionnel - l'élaboration des devis **(6 semaines)**.

**Période en entreprise : (3 semaines)**

**Session d'examen : (1semaine)**

## Méthode pédagogique mobilisée :

## Méthode d'évaluation :

Le suivi de présence est effectué journée de présence

La délivrance du titre est réalisée suite aux épreuves suivantes :

- Les résultats aux évaluations réalisées en cours de formation : les ECF (Evaluations en Cours de Formation) contribuent à la certification de la formation et confirment l'acquisition des compétences professionnelles.
- Un dossier professionnel (DP) qui décrit, par activité type en lien avec le titre visé, sa propre pratique professionnelle valorisant ainsi son expérience et les compétences acquises
- Une mise en situation professionnelle : Sur un poste informatique et sur la base d'une étude de cas, le candidat réalise une analyse de risques et actualise le plan de maîtrise sanitaire. Il contrôle un plan de menus. Il réalise l'aménagement d'une cuisine et prévoit les besoins en personnel et les moyens matériels nécessaires à son fonctionnement. A partir de données financières, il réalise des calculs de gestion et les analyse. Il traite des questions relatives à la gestion administrative et opérationnelle du personnel.
- Un entretien technique : En se basant sur un guide d'entretien, le jury interrogera le candidat afin d'évaluer différentes compétences.
- Un entretien final devant jury

## Public concerné

Tout public

## Pré-requis :

Niveau Bac ou équivalent, expérience professionnelle d'au moins un an dans tout type de restauration à un poste d'encadrement, BEP, CPF de cuisinier ou expérience de 3 ans à un poste d'encadrement dans le restauration, la vente ou la distribution.

## Durée de la formation : 1015 heures

840 heures en centre

175 heures en entreprise

TKL Forma - Centre affaire St Max - 436 av de la Maximinoise 83470 St Maximin la Ste Baume

TKL Bourgogne : Centre affaire LBA - 11 av du 8 Septembre 1944 21200 Beaune

CFA des 3 Caps : 777 boulevard Georges Selliez - 83420 LA CROIX VALMER

RCS Draguignan 824314074 - NAF 8559B - intra FR 81 824314074 - Numéro de déclaration d'activité : 93 83 05253 83.

Mail : [tklformation@gmail.com](mailto:tklformation@gmail.com) Site Internet : [tkl-formation.com](http://tkl-formation.com) Tel : 04 89 110 114



### Lieu:

Saint Maximin la Sainte Baume (83470)

### Délai d'accès à la formation :

3 semaines avant la date de démarrage

Selon la planification des sessions sur notre extranet

### Modalités d'accès :

Entrées et sorties permanentes

### Accessibilité PMR : OUI

Adaptation en fonction du handicap.

Contactez le référent handicap au : 09.63.68.02.58

### Certification : OUI

**L'ensemble de ces modules ( au total) permet d'accéder au titre professionnel de niveau III (BTS/DUT) de gérant/e en restauration collective.**

Des qualifications partielles sous forme de certificats de compétences professionnelles (CCP) peuvent être obtenues en suivant un ou plusieurs modules.

**CCP - Prévoir la mise en œuvre des prestations restauration collective et contrôler leur réalisation = module 1 + module 2 + module 3.**

**CCP - Gérer le personnel en restauration collective = module 4**

**CCP - Gérer et contrôler le budget en restauration collective = module 5**

TKL Forma - Centre affaire St Max - 436 av de la Maximinoise 83470 St Maximin la Ste Baume

TKL Bourgogne : Centre affaire LBA - 11 av du 8 Septembre 1944 21200 Beaune

CFA des 3 Caps : 777 boulevard Georges Selliez - 83420 LA CROIX VALMER

RCS Draguignan 824314074 - NAF 8559B - intra FR 81 824314074 - Numéro de déclaration d'activité : 93 83 05253 83.

Mail : [tklformation@gmail.com](mailto:tklformation@gmail.com) Site Internet : [tkl-formation.com](http://tkl-formation.com) Tel : 04 89 110 114



A partir de l'obtention d'un CCP, vous pouvez vous présenter aux autres CCP pour obtenir le titre professionnel dans la limite de la durée de validité du titre.

## Finançable C.P.F. OUI

### Contact :

Tel Secrétariat : 04.89.110.114

Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h

### Débouchés :

Vous pouvez évoluer vers les métiers de\_:

- Chef gérant
- Auditeur qualité
- Directeur de cuisine centrale
- Responsable restauration et logistique
- Chef d'exploitation
- Ingénieur en restauration
- Chef de la restauration

TKL Forma - Centre affaire St Max - 436 av de la Maximinoise 83470 St Maximin la Ste Baume

TKL Bourgogne : Centre affaire LBA - 11 av du 8 Septembre 1944 21200 Beaune

CFA des 3 Caps : 777 boulevard Georges Selliez - 83420 LA CROIX VALMER

RCS Draguignan 824314074 - NAF 8559B - intra FR 81 824314074 - Numéro de déclaration d'activité : 93 83 05253 83.

Mail : [tklformation@gmail.com](mailto:tklformation@gmail.com) Site Internet : [tkl-formation.com](http://tkl-formation.com) Tel : 04 89 110 114