

RESPONSABLE DE RESTAURATION

TITRE PROFESSIONNEL DE GRC - NIVEAU III + CERTIFICATIONS COMPLÉMENTAIRES



MODULES DE FORMATION

(VOIR DÉTAIL AU VERSO)

- PILOTAGE DE PRESTATIONS
- GESTION DES RESSOURCES HUMAINES
- GESTION D'EXPLOITATION
- ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL / COMPÉTENCES TRANSVERSES

OBJECTIFS DE FORMATION

- Diriger, organiser et animer le service restauration d'un établissement touristique et hôtelier (économat, cuisine, salle, bar) dans le souci de la satisfaction des clients / consommateurs
- Mettre en oeuvre et contrôler les prestations dans le respect de l'hygiène alimentaire et des normes de sécurité (HACCP)
- Procéder aux prévisions et aux achats des matières premières, des produits et des fournitures
- Contrôler l'approvisionnement et la gestion des stocks
- Assurer le contrôle qualité
- Assurer le contrôle du plan de menus
- Définir les besoins, élaborer le budget de son service et utiliser différents documents de gestion
- Maîtriser le résultat brut d'exploitation
- Analyser les coûts d'exploitation
- Comparer les résultats aux prévisions, rechercher les causes d'écarts significatifs, définir des mesures correctives et rendre compte de ses résultats
- Assurer la gestion administrative et opérationnelle du personnel
- Manager et accompagner le personnel de son service
- Communiquer professionnellement à l'interne (personnel, hiérarchie) et à l'externe (clients, fournisseurs)

PUBLIC CONCERNÉ

Avoir occupé un poste d'économiste pendant plusieurs saisons, ou avoir une expérience significative à un poste d'encadrement en établissement touristique ou hôtelier, de préférence dans le secteur.

DURÉE DE LA FORMATION

1008 h de formation dont 245 h en entreprise.

DATES

Du 08/04/19 au 31/10/19

Période d'application en entreprise :

Du 08/07/19 au 23/08/19

DISPOSITIFS / FINANCEMENT

CPF de transition, Pôle Emploi, Auto financement, financement région, autres dispositifs spécifiques. L'IFETH vous accompagne dans l'administration de votre dossier.

COMPOSANTES DE LA CERTIFICATION

● CERTIFICATION PRINCIPALE

- Titre professionnel de Gérant(e) en Restauration Collective (GRC) de niveau III :
- CCP 1 « Prévoir la mise en oeuvre des prestations en restauration collective et contrôler leur réalisation »
- CCP 2 « Gérer le personnel en restauration collective »
- CCP 3 « Gérer et contrôler le budget en restauration collective »

● CERTIFICATIONS SECONDAIRES

- Certifications complémentaires (une spécificité IFETH)
- TOSA® : compétences en informatique et bureautique
- VOLTAIRE® : compétences en orthographe

MODALITÉS D'ADMISSION

CV + Lettre de motivation + Questionnaire de positionnement + Entretien de sélection

LIEU DE FORMATION

Plateau technique IFETH - 83520 Roquebrune-sur-argens

Possibilité d'hébergement et de restauration sur place.

PROFIL, APTITUDES ET CAPACITÉS

- Résistance physique et au stress, stabilité émotionnelle
- Rigueur, intégrité
- Organisation, méthode
- Respect des processus méthodologiques précis et rigoureux
- Attrait pour les chiffres et l'informatique
- Dynamisme et aisance verbale
- Capacité d'analyse et de synthèse
- Esprit d'initiative, réactivité, sens des responsabilités
- Adaptabilité et esprit d'équipe
- Capacité à encadrer et entretenir des relations interpersonnelles
- Curiosité pour les nouvelles tendances culinaires
- Adaptabilité aux clientèles et aux cultures différentes

NIVEAU DEMANDÉ

Niveau fin d'études secondaires



ÉLÉMENTS CLÉS

- Des compétences solides pour occuper un poste de Responsable de restauration, dans les villages clubs, hôtels clubs ou dans l'hôtellerie traditionnelle.
- Des employeurs partenaires en recherche permanente
- Un titre professionnel (Gérant(e) en restauration collective) du Ministère de l'emploi, reconnu et approuvé
- L'appui d'intervenants experts spécialisés dans les méthodes et process spécifiques au secteur de la restauration
- La pluricertification, une valeur ajoutée IFETH

QUI SOMMES-NOUS ?

L'IFETH forme principalement aux métiers et responsabilités des établissements touristiques et hôteliers (villages et clubs de vacances, hôtels club, résidences de tourisme, hôtellerie de plein air, ...).

Nous souhaitons permettre à chacun de nos bénéficiaires - salarié, saisonnier, demandeur d'emploi - d'assurer sa réussite professionnelle dans un secteur en pleine mutation.

Nous développons des partenariats avec les employeurs du secteur afin de mettre en place des solutions formation adaptées à leurs attentes en matière de recrutement et de développement.

LE PLATEAU TECHNIQUE

Situé en bord de mer sur la côte varoise au sein d'un Village Club, il offre :

- La possibilité d'hébergement et de restauration sur place
- Des conditions de travail optimales : des équipements modernes et adaptés, dédiés aux apprentissages
- L'opportunité de profiter d'agréables moments de détente
- Autres services : Wi-fi gratuit illimité, équipements de sport, parking, laverie

APPROCHE PÉDAGOGIQUE

- Nos formateurs conjuguent expérience de la formation professionnelle et solide pratique du terrain, conditions incontournables pour la réussite de nos actions de formation.
- Toutes nos formations sont encadrées par un formateur référent avec l'appui d'intervenants experts.
- Notre pédagogie est avant tout celle de l'engagement donc de l'action et de la responsabilisation.
- Former sur un plateau technique permet l'acquisition de savoirs opérationnels à partir de situations de travail reconstituées.
- Le e-campus de l'IFETH facilite le travail collaboratif, la mise à disposition des ressources et l'interaction avec l'équipe pédagogique favorisant ainsi l'individualisation des parcours de formation.

Conformément aux obligations des organismes de formation et à l'engagement qualité de l'IFETH, une attestation de fin de formation est délivrée au bénéficiaire. Un questionnaire de satisfaction est transmis à chaque bénéficiaire à l'issue de l'action.

CONTACTEZ-NOUS

Nous nous tenons à disposition pour tout complément d'information

E-MAIL
contact@ifeth.com

TÉLÉPHONE
04 94 81 32 95

ADRESSE
Boulevard J.F. Kennedy
83520 Roquebrune sur Argens

FAX
04 94 81 32 90

Mise à jour : 09/01/2019

+ d'infos sur ifeth.com



RESPONSABLE DE RESTAURATION

TITRE PROFESSIONNEL DE GRC - NIVEAU III + CERTIFICATIONS COMPLÉMENTAIRES

PARCOURS DE FORMATION

PILOTAGE DE PRESTATION

- Maîtriser l'hygiène et la sécurité alimentaire
- Contrôler le plan de menus
- Prévoir les personnels et les moyens matériels nécessaires à la mise en oeuvre des prestations
- Contrôler la réalisation des prestations, s'adapter au flux de fréquentation et développer l'activité commerciale

GESTION DES RESSOURCES HUMAINES

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

GESTION D'EXPLOITATION

- Maîtriser le résultat brut d'exploitation de la structure
- Analyser les coûts d'exploitation et prévoir le budget de la structure

ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL / COMPÉTENCES TRANSVERSES

- Connaître les produits alimentaires et non alimentaires
- Connaître le matériel et les équipements
- Garantir l'hygiène et la sécurité alimentaires par une démarche de type HACCP
- Maîtriser les logiciels usuels (FTBE, ADORIA, EXCEL) du secteur et l'utilisation d'Internet
- Mise en place d'outils de veille professionnelle sur les évolutions du secteur et les pratiques en matière de restauration
- Communication - Écrits professionnels

LA PLURICERTIFICATION, BIEN PLUS QU'UN TITRE

PLURI
CERTIF
BIEN PLUS QU'UN TITRE



+

+

TOSA®
by ISOGRAC



IFETH