



Parcours Qualifiants

Responsable d'unité centrale de production alimentaire

Le titre de Responsable d'unité centrale de production alimentaire est enregistré au RNCP.

Le titre certifié permet à son titulaire de certifier les compétences, aptitudes et connaissances nécessaires à l'exercice d'un métier ou d'une activité correspondant à un domaine professionnel. Au regard des professionnels, il a une valeur équivalente à celle d'un Diplôme de l'Éducation nationale.

Le RNCP est le Répertoire National de la Certification Professionnelle. Il permet de répertorier toutes les formations et titres certifiés par la CNCF (Commission Nationale de la Certification Professionnelle). Il contient les fiches descriptives de chaque certification ayant valeur nationale accessible par la voie de la formation initiale ou continue.

Le public concerné

Tous les collaborateurs qui souhaiteraient qualifier leurs compétences.

Différentes voies d'accès possibles :

- Le Contrat de Professionnalisation s'adresse à tous les jeunes âgés de 16 à 25 ans et aux demandeurs d'emploi âgés de plus de 26 ans afin de faciliter leur insertion ou leur réinsertion
- La Période de Professionnalisation, le Compte Personnel de Formation (CPF), le Congé Individuel de Formation (CIF) permettent aux salariés de suivre la formation de leur choix
- La Validation des Acquis de l'Expérience (VAE)

Les prérequis

Forte volonté de s'impliquer et de progresser

La durée

420 heures en centre de formation soit 60 jours *ou* en VAE

Objectifs pédagogiques ■

- Garantir le bon fonctionnement d'une cuisine centrale en fonction des orientations de la direction
- Manager des équipes d'une unité de production et superviser les opérations de restauration
- Contrôler la qualité des productions, le respect des règles et des normes d'hygiène
- Contrôler les charges d'une unité centrale de production, optimiser la gestion des denrées alimentaires et les coûts de production

Les supports pédagogiques

- Livret de suivi
- Fiches pédagogiques

