

# RESPONSABLE DE LA PRODUCTION ET DE LA DISTRIBUTION EN RESTAURATION COLLECTIVE



Lycée Nicolas Appert

## Licence Professionnelle

**Mention : Industrie agro-alimentaire, alimentation - Spécialité : Ressources alimentaires**

**Parcours : Responsable de la production et de la distribution en restauration collective**

- Accessible par un dispositif modulaire ouvert à la **formation initiale, continue et en alternance par professionnalisation**
- Diplôme national de niveau II (bac+3) inscrit au Répertoire Nationale des Certifications Professionnelles (RNCP)

*Permettre à chacun d'être acteur de son évolution personnelle et professionnelle*



- La Licence professionnelle procure en un an une qualification professionnelle répondant à des métiers précis.
- L'originalité de ce diplôme réside dans son mode d'élaboration fondé sur le partenariat.
- Le dispositif modulaire permet la construction de parcours individualisés après positionnement initial.
- Il s'agit du **diplôme type de l'éducation tout au long de la vie**, dès sa conception, il prévoit l'**accueil d'étudiants en formation initiale, d'adultes en formation continue** et la prise en compte de la **validation des acquis**.

### Les objectifs de la formation au METIER DE RESPONSABLE DE PRODUCTION EN RESTAURATION COLLECTIVE

sont de :

- ⇒ Apporter des compétences de cadres intermédiaires polyvalents, capables d'organiser et de conduire une activité de production en restauration collective.
- ⇒ Savoir dialoguer avec les services connexes (maintenance, laboratoire contrôle-qualité, clients, fournisseurs...).
- ⇒ Assurer une formation de niveau L3 dans le domaine de la restauration collective.
- ⇒ Optimiser l'utilisation des produits issus de l'agro-alimentaire en restauration collective.

### Les débouchés professionnels

- ⇒ Le titulaire du diplôme est amené à occuper des postes de responsable de cuisine centrale, directeur de cuisine centrale, chef d'exploitation, ou responsable de fabrication en unités de fabrication et de distribution dans le secteur de la restauration hors foyer.
- ⇒ Les postes sont à pourvoir dans le secteur public de la restauration collective (cantine municipale, restauration hospitalière) aussi bien que dans le secteur privé (restauration événementielle, société de restauration d'entreprise ...)

### Le public concerné

**Etudiants :**

- Bac + 2 (BTS, DUT, L2 ou DEUG) à dominante hôtellerie restauration ou industries agro-alimentaires, biologie, biochimie, chimie, ...

**Salariés dans le cadre d'un CIF ou un contrat de professionnalisation :**

- Diplômés BAC +2 ou titulaires d'un titre homologué niveau III (ou reconnu au même niveau par une réglementation nationale)
- Autres profils possibles dans le cadre de la validation des acquis

**Demandeurs d'emploi :** Nous consulter

### Pour vous aider ou vous renseigner

UNIVERSITE DE NANTES - UFR Sciences et Techniques

Rue de la Houssinière - BP 92208 - 44322 NANTES cedex 03

**Pierre Weigel** - Responsable de la formation

Tel : 02 51 12 56 24 - pierre.weigel@univ-nantes.fr

ECOLE NATIONALE VETERINAIRE, AGROALIMENTAIRE ET DE L'ALIMENTATION - ONIRIS

Site de la Géraudière - BP 82 225 - 44322 NANTES CEDEX 3

**Marie Jo Lebouteiller** - Responsable formation Oniris

Tel : 02 51 78 55 04 - marie-jo.lebouteiller@oniris-nantes.fr

### Dossier d'inscription

A télécharger sur :

[www.univ-nantes.fr](http://www.univ-nantes.fr) ou [www.oniris-nantes.fr](http://www.oniris-nantes.fr)

### Le coût de la formation

Etudiants : environ 400 euros de frais d'inscription

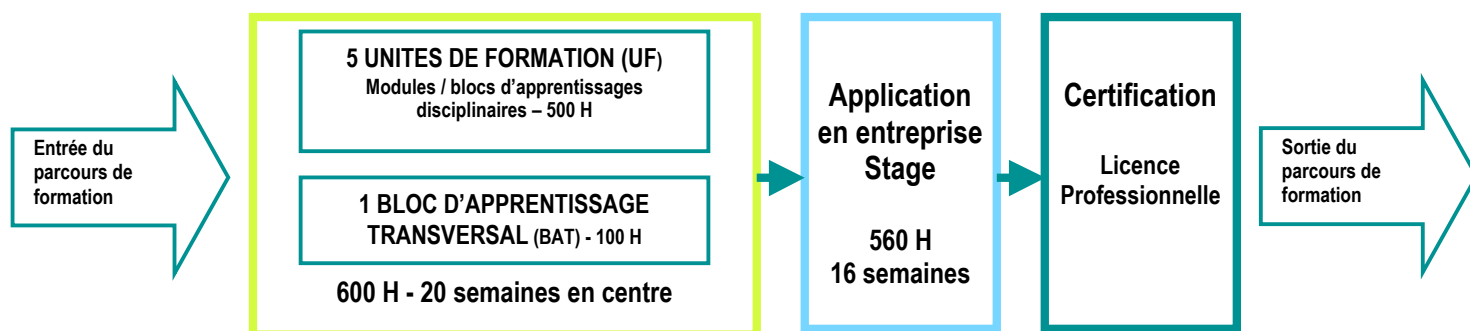
Salariés : Nous consulter (prise en charge et rémunération possible dans le cadre d'un plan de formation entreprise, CIF)

Demandeurs d'emploi : nous consulter

### Les Modalités de recrutement

- Sélection sur dossier puis entretien si nécessaire avec les animateurs de la formation afin de vérifier la cohérence du projet

## ARCHITECTURE ET CONTENU DU DISPOSITIF MODULAIRE



### CYCLE DE MISE A NIVEAU ET D'HARMONISATION DES CONNAISSANCES SCIENTIFIQUES, TECHNIQUES ET ECONOMIQUES

<b>UF1</b> Intégrer les outils d'aide à la décision (UE1 - 75h)	Les Méthodes statistiques de base (moyenne, écart type, incertitude et précision, test de Student, Fischer...) L'Informatique de gestion (tableur, gestion de bases de données) Utiliser les statistiques appliquées à des procédés de fabrication (Cartes de contrôle, échantillonnage)
<b>UF2</b> Module d'adaptation (UE2 - 75h)	<b>2b. Sciences et Techniques Culinaires</b> Génie culinaire, Culture gastronomique
<b>BAT</b> Approche de l'entreprise et communication (UE3 - 100h)	Economie d'entreprise des secteurs d'activités de l'alimentaire (IAA, RHF) Management, Communication dans l'entreprise Anglais technique (vocabulaire technique, rédaction de lettre de motivation/CV en anglais, entretien) Communication (techniques de recherche d'emploi et aide à l'élaboration du projet professionnel)

### CYCLE DE FORMATION A LA RESPONSABILITE D'ENCADREMENT INTERMEDIAIRE

<b>UF3</b> Utiliser les méthodes d'optimisation des résultats (UE4 - 85h)	Méthodologie de résolution de problèmes et recherche des solutions innovantes ; Les outils de conception (AMDEC, analyse de la valeur...) ; Les outils de production (MSP, autocontrôle et contrôle ...) Mobilisation et association d'une équipe sur un projet Application des méthodes de résolutions de problèmes à la maintenance - Choix des indicateurs de performance – Stratégie commerciale
<b>UF4</b> Utiliser des outils de suivi et de contrôle (UE 5 75H)	Gestion financière et comptabilité analytique Les enjeux et concepts de management de la qualité pour l'entreprise ; Référentiel et Audit de système de type ISO (entreprise, laboratoire, environnementale ...) Intégrer la prévention des risques professionnels ; Appliquer la législation du travail en vigueur

### CYCLE DE SPECIALISATION ET DE MISE EN SITUATION

<b>UF2</b> Module de spécialisation (UE6 - 75h)	<b>6b - Responsable de la production et de la distribution en restauration collective</b> Planification, animation, optimisation de la production et de la distribution, Valorisation des produits industriels alimentaires, Hygiène et Maîtrise d'ambiance
<b>UF5</b> Conduire un projet tuteuré (UE7 115H)	Projet production en restauration collective : La méthodologie et les outils de la conduite de projet ; La réalisation et la gestion du projet ; La communication et l'évaluation du projet
<b>Application en entreprise</b> (UE8 - 560H)	Prise de contact avec une unité de production – Identification des missions du responsable production

Contrat de professionnalisation	Septembre à février alternance centre et entreprise		Mars à août - 26 semaines en entreprise
	16 semaines en centre	10 semaines en entreprise	
Etudiants Plan de formation, CIF, Demandeurs d'emploi	Septembre à Février - 20 semaines en centre		Mars à Juin - 16 semaines en entreprise

Ce calendrier est une base de référence, il ne peut être considéré comme un document contractuel. Pour les contrats de professionnalisation,

- L'évaluation des compétences est effectuée sur la base d'épreuves écrites et orales, de réalisations personnelles ou collectives.
- La mission en entreprise est évaluée par l'entreprise d'accueil et par un jury de professionnels.
- Seule la validation de l'intégralité des différentes parties du dispositif de formation permet l'obtention de la certification.

*Dossier d'inscription A télécharger sur*

<http://www.univ-nantes.fr>

<http://www.oniris-nantes.fr>