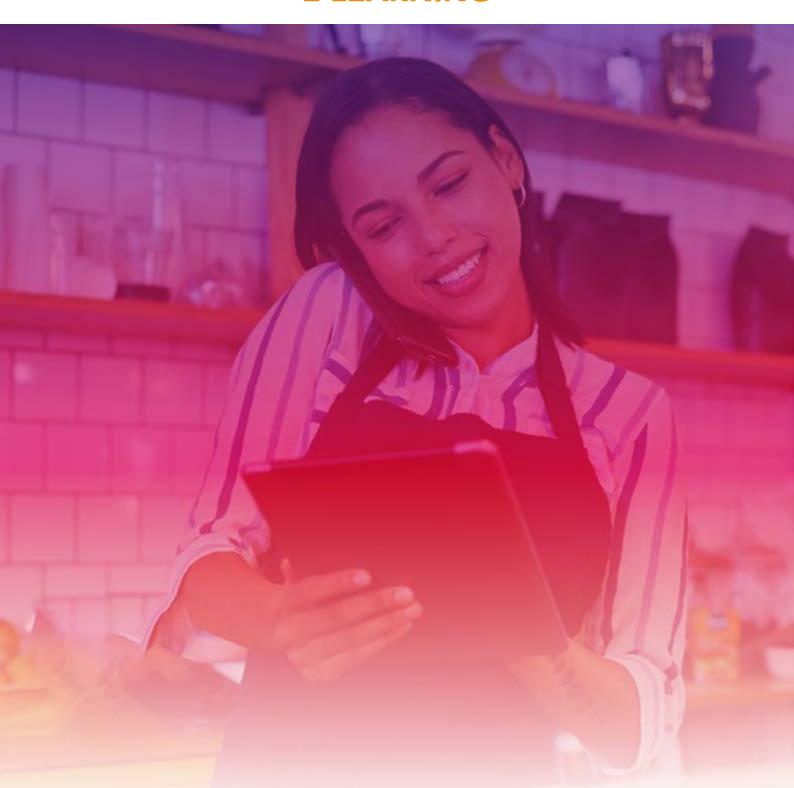


TITRE PROFESSIONNEL NIVEAU 5 · BAC+2 OPTION RESTAURATION RAPIDE

E-LEARNING



TITRE PROFESSIONNEL

POUR QUI

Cette formation s'adresse aux professionnels et futurs professionnels, dans le domaine de la vente et du management.

MANAGER D'UNITÉ MARCHANDE

Etre âgé de 18 ans au moins à la date d'entrée en formation et avoir satisfait aux épreuves

LES PRÉREQUIS

d'admission à la formation.

MUM

ACCESSIBILITÉ

La formation est accessible sans passer par Parcoursup

Pour les personnes en situation de handicap, un accompagnement spécifique peut être engagé pour faciliter leur parcours.

DURÉE, MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Une durée de 15 mois soit 480 heures de capsule de cours, 1 jour en e-learning par semaine et le reste en entreprise.

Selon le dispositif d'accès à la prestation, les modalités peuvent comporter une ou plusieurs des étapes suivantes :

- · information collective,
- · identification, test de connaissance,
- · entretien individuel,

Le délai d'accès à la formation est de 7 jours maximum.

Le coût de la formation est déterminé en fonction des Niveaux de Prise en Charge (NPEC), qui dépendent de la convention collective de l'entreprise où vous effectuerez votre alternance. Il s'élève en moyenne à 5607 euros. Ce montant est entièrement pris en charge par l'OPCO dans le cadre du contrat d'alternance.

*OPCO : Opérateur de Compétences



CONSULTEZ LA DATE DE LA PROCHAINE RENTRÉE SUR NOTRE SITE INTERNET





INDICATEURS D'APPRÉCIATIONS

- Taux d'obtention : /
- Taux de poursuite d'études : /
- Taux d'interruption en cours de formation : /
- · Taux insertion professionnel des sortants de l'établissement : /





La formation comprend en plus du référentiel et en fonction des besoins de l'apprenant :

· Un accompagnement à la réalisation du dossier Professionnel

- · Un examen blanc
- · Des aides à la recherche d'emploi

nous contacter

contact@metadxs.com 05 37 04 02 64

nous rencontrer

244 route de Seysses, 31100 Toulouse

LES MODALITÉS DE PRESTATION

- ·Entrée / sortie permanente
- · Emploi du temps personnalisé
- · Deux sessions d'examens par an
- · Cours en distanciel

Un parcours en e-learning, des capsules de cours en classe virtuelle et un parcours personnalisé pour l'apprenant et l'entreprise.

LES MODALITÉS D'ÉVALUATION & CERTIFICATION

Les compétences des candidats sont évaluées par un jury composé de deux professionnels habilités par la DREETS* au vu :

- · Des résultats des évaluations : réalisées durant le cursus pour les candidats issus d'un parcours de formation
- · D'un dossier professionnel : état des pratiques professionnelles du candidat
- · 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 d'une production...)
- D'un entretien final devant jury

À partir de l'obtention d'un CCP**, vous pouvez vous présenter à l'autre CCP pour obtenir le titre professionnel dans la limite de la durée de validité du titre. Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences.

> *DREETS : Les Directions Régionales de l'Économie, de l'Emploi, du Travail et des Solidarités ** CCP : Certificat de Compétence Professionnelle

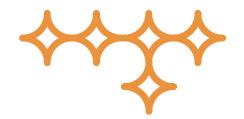
LES DÉBOUCHÉS

- · Manager de rayon
- · Manager d'espace commercial
- · Manager de surface de vente
- · Responsable/animateur
- · Responsable de magasin
- · Gestionnaire de centre de profit



LES PASSERELLES

Suite à cette formation, des passerelles sont possibles pour une poursuite d'étude sur un niveau de qualification supérieur ou transverse dans le domaine.



LES POURSUITES D'ÉTUDES



Les titulaires de ce Titre Professionnel peuvent avoir accès aux Bachelor Universitaires de Technologie ou à d'autres certifications de niveau 6 pour poursuivre leur parcours professionnel, dans le cadre de la formation tout au long de la vie : BUT Techniques de commercialisation : Stratégies de marque et évènementiel (RNCP35358), Diplôme d'études supérieures en commerce et management opérationnel (RNCP38753), ...

OBJECTIFS ET PROGRAMME

CCP1. Développer l'efficacité commerciale d'une unité de restauration rapide dans un environnement omnicanal

- · Gérer l'approvisionnement de l'unité de restauration rapide
 - · Piloter l'offre produits de l'unité de restauration rapide
 - · Réaliser le marchandisage de l'unité de restauration rapide
 - Développer les ventes de services et de produits
 de l'unité restauration rapide en prenant en compte
 le parcours d'achat omnicanal



CCP2. Optimiser la performance économique et la rentabilité financière de l'unité de restauration rapide

Etablir les prévisions économiques et financières de l'unité de restauration rapide
Analyser les résultats économiques, financiers et bâtir les plans d'actions pour

atteindre les objectifs de l'unité de restauration rapide

CCP3. Manager l'équipe de l'unité marchande

- · Recruter et intégrer un collaborateur de l'unité de restauration rapide
 - · Planifier et coordonner l'activité de l'équipe de de restauration rapide
 - · Accompagner la performance individuelle
 - · Animer l'équipe de l'unité restauration rapide
 - · Conduire et animer un projet de l'unité de restauration rapide



CRÉATEUR DE TALENTS ET DE CARRIÈRES HTTPS://METADXS.COM/

Retrouvez toutes les informations dans la fiche RNCP38676 sur le site de France Compétence

CERTIFICATEUR ET DATE D'ENREGISTREMENT	MINISTÈRE DU TRAVAIL ET DU PLEIN EMPLOI ET DE L'INSERTION 18/12/2018
MISE À JOUR	V7 - 25/08/2025

