

## RESPONSABLE OPÉRATIONNEL DE POINT DE RESTAURATION

Formation en apprentissage · Titre professionnel RNCP40896 · Filière restauration rapide

**Titre de niveau 4 (équivalent bac) pour prendre la responsabilité d'un point de restauration : production, équipe et relation client.**

|             |                                                                                |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| Modalité    | Mixte (présentiel + distanciel)                                                |
| Tarif       | Sur devis — financement OPCO possible                                          |
| Prérequis   | Expérience en restauration recommandée (ou titre de niveau 3).                 |
| Public visé | Équipiers confirmés évoluant vers un poste de responsable de shift ou de zone. |

### Objectifs pédagogiques

Superviser et organiser la production culinaire  
Encadrer et animer une équipe au quotidien  
Piloter la relation client et la qualité de service  
Gérer les stocks et les approvisionnements

### Programme

Bloc 1 — Superviser la production culinaire  
Bloc 2 — Gérer la production culinaire  
Bloc 3 — Manager et animer le personnel  
Bloc 4 — Gérer la relation client et convives

### Contact

DELIFORMA — 9 RUE DE LA SABLIERE, 92230 GENNEVILLIERS  
[contact@deliforma.fr](mailto:contact@deliforma.fr) · 06 21 57 62 91

Document non contractuel édité le 21/08/2026 — [deliforma.fr](http://deliforma.fr)