



APPRENTISSAGE

RESTAURATION COLLECTIVE

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION

Diplôme de niveau 3



455 heures de cours



Contrat d'apprentissage d'un an



Entrée en formation possible dès septembre



Alternance formation/entreprise
rythme moyen de 1 semaine sur 2

MÉTIERS PRÉPARÉS

Personnel de cuisine collective
Personnel polyvalent en restauration collective

Activités : Assurer la production des repas, s'adapter aux spécificités de la restauration collective, assurer la qualité sanitaire.

Environnement : activité physique, travail au froid ou au chaud, port d'objets.

OBJECTIFS

Adapter le savoir-faire de cuisinier « classique » aux spécificités de la restauration collective : organisation (liaison directe, satellite) :

- production de gros volumes,
- utilisation d'outils et matériels adaptés à ces volumes,
- modalités de cuisson,
- conservation adaptée à une consommation différée dans le temps et dans l'espace, exigences et satisfaction du convive.

Un fort accent est mis sur la qualité sanitaire des denrées produites eu égard notamment à la destination des produits élaborés.

PUBLIC CONCERNÉ

Avoir entre 16 et 29 ans révolus ou une Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé.

Un référent handicap est à votre disposition

CONDITIONS D'ADMISSION

Être titulaire d'un des diplômes suivants :

- CAP Cuisine ;
- BPA Transformation alimentaire ;
- CAP Agent Polyvalent de Restauration* ;
- CAP Métiers de Bouche*

Ou avoir :

- 1 an d'expérience dans le domaine ;
- 3 ans d'expérience peu importe le domaine*

* = Sur Dérogation

Formation soumise à la signature d'un contrat d'apprentissage en restauration collective (nous pouvons vous aider dans vos recherches).

Délai d'accès entre 1 et 12 mois selon la demande et le profil du candidat.



INSCRIPTION

Prendre contact avec le CFPPA qui réalisera un entretien de positionnement à la suite et vous enverra le dossier d'inscription le cas échéant.

CONTENUS PRINCIPAUX

Organisation en semaines thématiques :

- Connaissance de la restauration collective ;
- Nutrition & Santé ;
- Plan de maîtrise sanitaire ;
- Préparations froides ;
- Préparations chaudes ;
- Légumes ;
- Fruits ;
- Porc & Agneau ;
- Bœuf & Veau ;
- Volaille & Lapin ;
- Céréales & Féculents ;
- Lait & Ovo produits ;
- Poissons.

DUREE DE LA FORMATION

Contrat d'un an avec 13 semaines de formation en centre = 455 heures

Alternance au rythme moyen d'une semaine sur deux en entreprise.

FINANCEMENT & RÉMUNERATION

Le coût de la formation est pris en charge par les branches professionnelles (OPCO) au travers du CFA pour les apprentis.

Selon l'âge et l'année de formation, la rémunération minimum versée par l'entreprise est de 27 % à 100% du SMIC.

Plus d'informations sur :

www.alternance.emploi.gouv.fr

Se référer aux Conditions Générales de Vente.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Validation des 3 UC (Unités Capitalisables).
Chaque unité s'obtient de façon indépendante suite à une évaluation sur poste. La totalité des UC amène à l'obtention du diplôme.

UC1 : Conduire la production des préparations culinaires

Conduire les opérations préliminaires à la production ; Réaliser des préparations chaudes et froides pour un groupe de convives.

UC2 : Distribuer les préparations culinaires

Dresser des assiettes, Gérer les flux.

UC3 : Réaliser les opérations d'entretien des locaux et matériels

Nettoyer les locaux et nettoyer des matériels à l'aide des machines.

Possibilité de poursuite d'études par un Bac Pro Cuisine.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- **Travaux pratiques :** En cuisine avec un chef de collectivité, dans notre atelier de transformation des viandes, du lait, des fruits et légumes, au laboratoire de microbiologie ;
- **Visites :** De restaurations collectives, de producteurs, de distributeurs, ...

FRAIS PÉDAGOGIQUES

Frais de reprographie : prévoir 50€

EPL Agro de la Meuse

CFPPA - Formation adultes

CS 40249

55006 BAR-LE-DUC



Contactez le responsable de formation :

 03.29.79.64.81

 CFPPA Meuse

 CFPPA de la Meuse

 cfppa.bar-le-duc@educagri.fr

Certification :

Ministère de l'Agriculture et de la
Souveraineté Alimentaire
RNCP 15507
Publication du 21/02/24