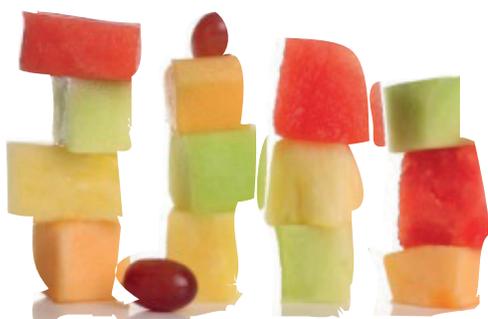




# CS Restauration Collective

Devenir cuisinier de collectivité

Par Apprentissage



Le cuisinier de collectivité travaille dans des secteurs variés : scolaire (école, collège, lycée, université), petite enfance (crèche, multi-accueil), santé et social (hôpital, maison de retraite, ...), entreprise (selfs, salle à manger de direction).

Le cuisinier qui exerce en restaurant de collectivité doit assurer la production des différents éléments constituant un repas en respectant les réglementations en vigueur, les contraintes de gestion et les exigences du convive, tout en veillant à sa satisfaction.

## OBJECTIFS

Cette formation de niveau 5 a pour objectif de permettre d'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, notamment à la destination des produits élaborés (milieu hospitalier par exemple).

## DÉBOUCHÉS

- Centres hospitaliers
- Restaurants de collectivités (scolaires, maisons de retraite)
- Restauration privée (cafétérias)
- Centre de vacances

Retrouvez les fiches métiers sur le site de l'ONISEP

CS Restauration Collective

## ADMISSION

- Avoir entre 16 et 29 ans révolus.
- Être titulaire d'un CAP cuisine, d'un CAP APR, d'un BPA Transformations Alimentaires ou CAP métier de bouche sur dérogation ou posséder une expérience dans la cuisine de 12 mois..
- Signer un contrat d'apprentissage avec une entreprise.
- Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

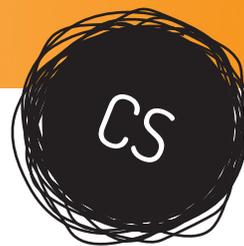
## PERIODE DE FORMATION

- De début octobre à fin juin

## NOS +

- Notre centre d'expérimentation spécialisé dans le domaine alimentaire
- Une cuisine pédagogique
- Suivi individualisé
- Aide à la recherche d'emploi
- Notre partenariat avec le monde professionnel pour des visites pédagogiques





## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

La formation est dispensée en présentiel et comporte des séances de travaux dirigés et de travaux pratiques.

## FORMATION

Un programme comprenant 450 heures d'enseignement général et professionnel en centre de formation.

- UC 1 = **Organiser en sécurité sa production en fonction d'un planning de production**
  - \* Préparer son poste de travail
  - \* Conduire les opérations préliminaires à la production
  - \* Ajuster son activité en fonction d'un aléa
- UC 2 = **Conduire la production et la valorisation des préparations culinaires**
  - \* Préparer un repas pour un groupe de convives
  - \* Valoriser les productions réalisées en intégrant l'enjeu de la qualité
  - \* Ajuster son activité en fonction d'un aléa
- UC 3 = **Réaliser les opérations garantissant la qualité sanitaire des repas**
  - \* Réaliser les opérations d'entretien et de maintenance des équipements et des locaux
  - \* Réaliser les contrôles et prélèvements sanitaires garants de la qualité des préparations
  - \* Réagir en présence d'une anomalie

## LES MATIÈRES

- Techniques culinaires
- Nutrition et connaissances des aliments
- Découverte de la filière
- Hygiène
- Informatique
- Communication orale
- Ergonomie
- Santé et sécurité au travail (SST)
- Posture professionnelle
- Français et mathématiques appliquées Modalités d'évaluation :
  - Par Unité Capitalisable (UC)
  - Evaluation en situation professionnelle

## MODALITÉS D'ÉVALUATION :

- Par Unité Capitalisable (UC)
- Evaluation en situation professionnelle

## FINANCEMENT

- Prise en charge par l'OPCO (Opérateur de Compétences) dont dépend l'entreprise d'accueil
- Devis : nous contacter

### FORMATION DE NIVEAU 3

#### ÊTRE CHEF, SANS LES CONTRAINTES HORAIRES !

Le Groupe Antoine de Saint-Exupéry et son partenaire l'IHEDREA font partie des ESDT, Écoles Supérieures du Développement des Territoires.



ÉTABLISSEMENT SOUS CONTRAT AVEC LE MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

GROUPESAINTEXUPERY.FR

09/2020

### RENNES

RUE FERNAND ROBERT  
35042 RENNES  
02 99 59 34 94

### VITRÉ

2 ALLÉE DE LA HODEYÈRE  
35504 VITRÉ  
02 99 75 02 20

### LA GUERCHE DE BRETAGNE

12, PROMENADE DU GRAND MAIL  
35130 LA GUERCHE DE BRETAGNE  
02 99 96 20 63