

CS RESTAURATION COLLECTIVE EN 1 AN

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 (hygiène, processus HACCP,...) ; les contraintes de gestion (loi EGALIM) et dans l'intérêt de la satisfaction des convives.

OBJECTIFS

Cette formation de niveau 3 a pour objectifs 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.

ADMISSION

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

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](#)

Code RNCP : 15 507



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'enseignements généraux et professionnels en centre de formation

UC 1 = Conduire la production des préparations culinaires

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

UC 2 = Distribuer les préparations culinaires

- Dresser les assiettes
- Gérer les flux

UC 3 = Réaliser les opérations d'entretien des locaux et matériels

- Nettoyer les locaux
- Nettoyer des matériels à l'aide de machines

LES MATIÈRES

- Techniques culinaires
- Nutrition et connaissances des aliments
- Découverte de la filière
- Hygiène
- Régimes
- Elaboration de menus
- Informatique
- Ergonomie
- Santé et sécurité au travail (SST)
- Posture 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 !



NOS +

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