Métiers de l'alimentation

Apprentissage

# Certificat de Spécialisation (CS) Restauration Collective

## DIPLÔME DE NIVEAU 3 (ancien niveau V)

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
*Liberté Égalité Fraternité*

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

Pouvoir évoluer et travailler dans le milieu de la restauration collective, en cuisine ou au service.

Depuis la gestion des approvisionnements au rangement final de la cuisine et de l'espace restaurant, organiser son travail selon les normes d'hygiène, de sécurité et d'environnement en vigueur.

Cuisiner, organiser les menus, assurer la bonne marche du service et l'application stricte de normes d'hygiène alimentaire

Suivre un planning de production, visant à valoriser les produits élaborés, développer et maîtriser la préparation des produits bruts en grande quantité tout en adaptant les menus aux différents convives.

Mettre en œuvre les procédés réglementaires adaptés à son domaine d'activité, connaitre les règles spécifiques de son espace de travail (process de cuisson, liaison froide et chaude, restauration directe et différée, conditionnement et conservation)

## PUBLIC CONCERNÉ

- Avoir entre 16 et 29 ans révolus

## CONDITIONS D'ADMISSION - PRÉREQUIS

- Etre titulaire du CAP cuisine ou du BPA transformation alimentaire ou du CAP Agent Polyvalent de Restauration ou CAP métiers de bouche sur dérogation
- Formation soumise à la signature d'un contrat d'apprentissage en restauration collective. Nous pouvons vous aider dans vos recherches.

## DURÉE DE LA FORMATION – MODALITÉS D'ALTERNANCE

Sur 1 an de septembre à juin
Le calendrier d'alternance est établi par le CFA tous les ans avec un rythme d'alternance moyen d'une semaine sur 2 au CFA

| | 1 année |
|---|---|
| **En CFA**<br>**35h de cours/5 jours** | 13 semaines<br>455h |
| **En entreprise**<br>**(dont 5 semaines de congés payés/an)** | 23 semaines |

## FINANCEMENT - RÉMUNÉRATION

- 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 https://www.alternance.emploi.gouv.fr/portail_alternance/*

Epl agro de la Meuse
Technopôle
Philippe de Vilmorin
CS 40249
55006 BAR-LE-DUC Cédex
www.eplagro55.fr

La Région Grand Est

RÉSEAU Restau'co DU PRODUIT AU CONVIVE

ENSEIGNEMENT AGRICOLE L'AVENTURE DU VIVANT LES MÉTIERS GRANDEUR NATURE

Métiers de l'alimentation

Apprentissage

# Certificat de Spécialisation (CS) Restauration Collective

**DIPLÔME DE NIVEAU 3 (ancien niveau V)**

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
*Liberté Égalité Fraternité*

## CONTENUS PRINCIPAUX DE LA FORMATION

Organisation en semaines thématiques: connaissance de la restauration collective, nutrition et santé, plan de maîtrise sanitaire, préparations froides, préparations chaudes, légumes, fruits, porc et agneau, bœuf et veau, volaille et lapin, céréales et féculents, lait et ovo produits, poissons

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Le CS « Restauration collective » est délivré aux candidats ayant acquis les 2 unités capitalisables constitutives du diplôme :

- UC1 : Conduire la production des préparations culinaires
- UC2 : Distribuer les préparations culinaires
- UC3 : Réaliser les opérations d'entretien des locaux et matériels

- Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences
- Individualisation : possibilité d'adapter le parcours de formation en fonction du diplôme et du positionnement

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Toutes les semaines:

- des 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
- des visites : de restaurations collectives, de producteurs, de distributeurs, de salons (Gourm'Est, Rest'Hotel, etc…)
- des constructions de projets : mise en place d'ateliers avec le centre social, création d'un site internet à destination des cuisiniers de collectivités, etc…

Le CFA vous propose le **BPa TA** (Transformation alimentaire) et le **BP IA** (Industries alimentaires)

## POURSUITE DE LA FORMATION

- Soit l'insertion professionnelle : personnel de cuisine collective, personnel polyvalent en restauration collective
- Soit une poursuite d'étude : vers un BP ou un BAC PRO

## CONTACT ET INSCRIPTION


**Lorène COLLINET**
03.29.79.64.81
cfppa.bar-le-duc@educagri.fr


Dépôt de candidature sur notre site
www.eplagro55.fr

Si besoin d'informations sur les équivalences ou passerelles possibles à cette formation, merci de contacter le Responsable de formation


**Natacha MULLER, Référent handicap**
06.74.80.36.43


**INSERTION 2023 : 100%**
Taux national sur https://www. inserjeunes.education.gouv.fr

**REUSSITE sur 2023 : 100 %**

**SATISFACTION : 100 %**


Epl agro de la Meuse
Technopôle Philippe de Vilmorin
CS 40249
55006 BAR-LE-DUC Cédex
**www.eplagro55.fr**



*Mise à jour : 14/12/2023*