

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

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 collectivité, etc.

EPL Agro de la Meuse

Technopôle Philippe de Vilmorin

CS 40249

55006 BAR-LE-DUC Cedex



 03.29.79.64.81

 cfppa.bar-le-duc@educagri.fr

 Référent Handicap
(dans "contacts" sur le site internet)

   EPL Agro de la Meuse

Certification

Ministère de l'agriculture, de l'agro-alimentaire
et de la souveraineté alimentaire
RNCP 15507
Publication du 21/02/24



CFA

RESTAURATION COLLECTIVE

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION

Diplôme de niveau 3



455 heures de cours



385 heures en entreprise



Session de novembre à mai



Alternance formation/entreprise
rythme moyen de 1 semaine sur 2

Imprimé par nos soins - 2025 - ne pas jeter sur la voie publique



VERSION 30 01 2026

MÉTIER PRÉPARÉ

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

Pouvoir évoluer et travailler dans le milieu de la restauration collective ;

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

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**



FINANCEMENT & RÉMUNÉRATION

Le coût de la formation (jusqu'à 6825€) et la rémunération peuvent être pris en charge par votre Compte Personnel de Formation ; la Région ; France Travail ; l'AGEFIPH ; votre Employeur. La rémunération éventuelle dépend de votre situation.

Se référer aux Conditions Générales de Vente.

FRAIS PÉDAGOGIQUES

Aucun frais spécifique n'est à prévoir.

PUBLIC CONCERNÉ

- Demandeurs d'emploi
- Salariés en reconversion
- Salariés en contrat aidé

Un référent handicap est à votre disposition

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.

DURÉE DE LA FORMATION

6 à 7 mois pour les demandeurs d'emploi ;
1 an pour les salariés.

13 semaines de formation en centre = 455 heures
Alternance au rythme moyen d'une semaine sur deux en entreprise

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. Les délais d'accès à l'action varient en fonction du financement.