



FORMATION ADULTES

# 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

### 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

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 ; le Pôle Emploi ; 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 ;
- Boeuf & Veau ;
- Volaille & Lapin ;
- Céréales & Féculents ;
- Lait & Ovo produits ;
- Poissons.

## DUREE 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.

## 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


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](mailto:cfppa.bar-le-duc@educagri.fr)

### Certification :

Ministère de l'Agriculture, de la  
Souveraineté Alimentaire et de la  
Forêt

RNCP 15507

Publication du 21/02/24

**Epl  
agro**  
de la Meuse

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

ENSEIGNEMENT AGRICOLE  
**L'AVENTURE  
DU VIVANT**  
LES METIERS GRANDS NATURE