



CS Restauration Collective

PÉRIODE DE FORMATION Octobre à août

DURÉE 1 an

CONTENUS DE LA FORMATION

DOMAINE GÉNÉRAL

- ❖ L'apprenant conserve le bénéfice de ses acquis

Sont aussi inclus au sein de cette formation

- ❖ Techniques de recherche d'emploi
- ❖ Communication professionnelle
- ❖ Égalité professionnelle.

OBJECTIFS

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

Cette formation a pour objectif de permettre d'adapter le savoir-faire de cuisinier « classique » aux spécificités de la restauration collective : 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.

DOMAINE PROFESSIONNEL

- ❖ 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
- ❖ 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

PARTICULARITÉ DU CENTRE

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

ÉVALUATION DE LA FORMATION

Par Unité Capitalisable (UC)

Evaluation en situation professionnelle

LIEU DE FORMATION

UFA Antoine Saint-Exupéry
Rue Ferdinand Robert
CS 84233
35042 RENNES

RENSEIGNEMENT

Anne COURTEL
02 99 59 34 94
pole.cfaa@st-exupery.org

ACCESSIBILITÉ



La formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Nous consulter pour définir les modalités de l'accueil.

PUBLIC CONCERNE

- ✓ Être âgé(e) de 16 à 30 ans pour un contrat d'apprentissage (15 ans si classe de 3ème validée)
- ✓ Être titulaire d'un CAP cuisine, d'un CAP APR (Agent Polyvalent de Restauration) d'un BPA Transformations Alimentaires ou CAP métier de bouche sur dérogation.
- ✓ Signer un contrat d'apprentissage avec une entreprise

RECRUTEMENT

- ❖ Test de positionnement matières générales
- ❖ Etude du dossier de candidature par lettre de motivation et projet professionnel
- ❖ Entretien individuel

DURÉE, CENTRE DE FORMATION & ENTREPRISE

455 heures en centre de formation et 1190 heures en entreprise, congés payés déduits

PRISE EN CHARGE

Prise en charge par l'OPCO (Opérateur de Compétences) dont dépend l'entreprise d'accueil

POURSUITE DE FORMATION POSSIBLE

Seconde professionnelle (scolaire)
Brevet Professionnel (apprentissage)
Autre CS

VALIDATION

Certificat de Spécialisation Restauration Collective
RNCP 15507