

CERTIFICAT DE SPECIALISATION

Restauration Collective

Par apprentissage en 1 année

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Préparer les apprenti(e)s à l'obtention d'une qualification professionnelle de niveau V qui permet d'acquérir des compétences dans les domaines suivants : gestion des approvisionnements, production culinaire, distribution, réglementation et qualité, organisation et travail en équipe. Le/la titulaire du diplôme devient cuisinier(e) de collectivité en restauration d'entreprises ou de collectivités (établissements scolaires, structures hospitalières ou à caractère social...).

CONDITIONS ET MODALITES D'INSCRIPTION

Etre titulaire d'un diplôme de niveau V, idéalement le CAP cuisine, le CAP Agent Polyvalent de Restauration, ou un diplôme de niveau V dans les métiers de bouche.

Avoir signé un contrat d'apprentissage avec une entreprise ou une collectivité locale. Le CFA s'engage à accompagner le candidat dans sa recherche d'entreprise et de la préparer aux entretiens de recrutement.

CONTENU DE LA FORMATION

Un enseignement essentiellement professionnel :

Travaux pratiques de cuisine, Technologies culinaires, Sécurité, Hygiène, Mathématiques appliquées, Techniques d'expression et de communication, Nutrition, Vente et conseil, Bureautique.

1 année de formation : 38 semaines en entreprise et 14 semaines en centre.

MODALITÉS D'EVALUATION ET DELIVRANCE DU DIPLÔME

Le CS restauration collective est un titre délivré par le Ministère de l'agriculture, organisé en 3 Unités Capitalisables (Organiser en sécurité sa production, Conduire la production des préparations culinaires, Réaliser les opérations garantissant la qualité sanitaire des repas).

ORIENTATION ET INSERTION PROFESSIONNELLE

En quelques années, un(e) cuisinier(e) de restauration collective peut devenir responsable de production ou gestionnaire d'un restaurant collectif.

