

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION RESTAURATION COLLECTIVE

TITRE RNCP - NIVEAU 3

FORMATION CONTINUE POUR ADULTE



Cette formation va permettre de préparer les apprenti.ies à l'obtention d'une qualification professionnelle de niveau 3 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 collectivités en restauration d'entreprise ou de collectivités (établissements scolaires, structure hospitalières ou à caractère social...)

CONTENU DE LA FORMATION

Formation

- > Formation sur 1 an
- > 38 semaines en entreprise - 14 semaines au CFPPA
- > Rythme d'apprentissage : 3 semaines en entreprise / 1 semaine en formation

Début de la formation en septembre

Public & Conditions d'inscription

- > Aimer travailler en équipe
- > Être dynamique
- > Passer un entretien ou un test de positionnement
- > Être titulaire d'un diplôme de niveau 3, idéalement CAP Cuisine ou CAP Production et Service en Restauration (rapide, collective, cafétéria) ou CAP Agent Polyvalent de Restauration.
- > Avoir signé un contrat d'apprentissage avec une entreprise ou une collectivité.

Enseignements professionnels

- > Travaux pratiques de cuisine
- > Technologies culinaires
- > Hygiène et Sécurité
- > Mathématiques appliquées
- > Techniques d'expression et de communication
- > Nutrition
- > Vente et Conseils
- > Bureautique
- > Microbiologie
- > Connaissance des filières d'approvisionnement de produits alimentaires

Installations spécifiques

Halle agro-alimentaire

Cuisine pédagogique à Mignéières

DIPLÔME

Certificat de spécialisation
Niveau 3

DURÉE

Sur 1 an en apprentissage

MODALITÉS D'ÉVALUATION

3 Unités Capitalisables (UC) évaluées en situations professionnelles (écrit - oral - épreuves pratiques)
- Conduire la production des préparations culinaires
- Distribuer des préparations culinaires
- Réaliser des opérations d'entretien des locaux et matériaux

ACCESSIBILITÉ

Si vous êtes en situation de handicap temporaire ou permanent, ou si vous souffrez d'un trouble de santé invalidant, nos référents sont à votre écoute pour prendre en compte vos besoins, envisager les possibilités d'aménagement spécifiques et résoudre dans la mesure du possible vos problèmes d'accessibilité.

COÛT ET FINANCEMENT

Coût de la formation : 9 000 € / an

Cette formation peut être financée par :
- les OPCO - CNFPT : Aucun reste à charge
- le Compte Personnel de Formation (CPF)
- du financement personnel

L'apprenti perçoit un salaire minimum déterminé en pourcentage du SMIC. Ce salaire est versé en fonction de l'âge du bénéficiaire et de l'année du contrat.

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Orientation et poursuite d'études

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

Métiers envisageables à l'issue de la formation

Le titulaire d'un CS Restauration collective pourra envisager de devenir :

- Cuisinier.e
- Responsable de production
- Gestionnaire d'un restaurant collectif

LA SAUSSAYE C'EST AUSSI...

- > Une exploitation agricole
- > Simulateur de conduite d'engins
- > Halle Agroalimentaire
- > Centre de Documentation et d'Information
- > Restauration
- > Hébergement
- > Etablissement inscrit dans la démarche Biodiv'Expé



TAUX DE RÉUSSITE
(en 2021)



Accueil CFA

02 37 33 72 25
cfa.eure-et-loire@educagri.fr

Accueil CFPPA

02 37 33 72 30
cfppa.chartres@educagri.fr



CFPPA
La Saussaye
28630 - Sours