

Certificat de Spécialisation (CS) Restauration Collective

Titre National de Niveau V certifié par le Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt

Métiers préparés :

- Cuisinier de collectivité
 - Pour les restaurants scolaires, de la petite enfance, de la santé, du social ou des entreprises en gestion directe

Public concerné :

- Etre âgé de plus de 18 ans
- Demandeurs d'emploi
- Jeunes et adultes titulaires du BPA option « transformation alimentaire » ou du CAP Agent Polyvalent de restauration, CAP Cuisine ou CAP métiers de bouche sur dérogation ou sur décision du Directeur Régional de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF) aux candidats titulaires d'un diplôme ou titre inscrit au Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP), de niveau au moins équivalent et de spécialité voisine aux diplômes listés ou d'une attestation de suivi de formations reconnues dans les conventions collectives
- Salariés d'entreprise

Voies d'accès au diplôme :

- Contrats aidés
- Contrat de professionnalisation
- Compte personnel de formation (parcours individualisé)
- Congé Individuel de Formation (CIF)
- Validation d'Acquis d'Expérience (VAE)

3 unités capitalisables (UC) indépendantes et à valider dans un délai de 5 ans

Conditions d'admission :

- ⇒ Chaque candidat est reçu en entretien individuel de manière à ce qu'il puisse se présenter, présenter son parcours scolaire et professionnel et expliciter son projet professionnel. Le formateur responsable de la formation effectue également un positionnement avec le candidat en fonction de son projet professionnel.

Parcours de formation :

Durée de la formation : **490 heures en centre de formation** (14 semaines)

Durée en entreprise variable en fonction du profil du bénéficiaire et du contrat :

(Durée moyenne 31 semaines en entreprise)

Date de début de la formation : 28 septembre 2015

Date de fin de la formation : 8 juillet 2016

Programme :

Les unités capitalisables (UC) peuvent être obtenues indépendamment et sont valables pendant une durée de 5 ans.

La totalité des Unités capitalisables amène à l'obtention du diplôme

UC 1 : Organiser en sécurité sa production en fonction d'un planning de production

- Préparation de son poste de travail
- Conduite des opérations préliminaires à la production
- Ajustement de son activité

UC 2 : Conduire la réalisation des préparations culinaires

- Elaboration des plats à partir de fiches techniques
- Distribution des plats
- Information des convives
- Adaptation de la production à un public particulier

UC 3 : Réaliser les opérations garantissant la qualité sanitaire des repas

- Rangement et entretien des équipements et matériels des locaux
- Réalisation des contrôles et prélèvements garants de la qualité des préparations
- Réaction face à une anomalie

Informations pratiques :

RESTAURATION

Un foyer est à disposition des stagiaires au CFPPA équipé de micro-ondes.

Les repas peuvent être également pris au self de l'établissement du lundi midi au vendredi midi. Fermeture durant les congés scolaires.

Il s'agit d'un porte-monnaie électronique que vous rechargerez selon vos besoins.

Le coût de cette carte est de 3 €, et vous sera remise le jour de votre entrée en formation.

Tarifs au 01/01/2015	Petit-déjeuner	Déjeuner	Dîner
	1.20 €	4.00 €	4.00 €

HÉBERGEMENT

Le CFPPA dispose de 38 chambres d'environ 11m²

Il est possible d'être hébergé pendant la période de formation en fonction des places disponibles (*s'inscrire dès l'admission*).

La location ne comprend pas la fourniture de draps et de couverture.

Tarif au 01/01/2015 : 9.30 € la nuit