

Motivations

Vous êtes intéressé(e) par :

- > La cuisine, la maîtrise de nouvelles techniques, le travail en équipe, l'échange avec les enfants, adultes ou personnes âgées que vous nourrissez ;
- > Une formation en alternance par apprentissage combinant travail en entreprise et formation au centre.

Conditions d'Admission

Etre Titulaire :

- > d'un BPA option « transformations alimentaires »,
- > d'un CAP cuisine,
- > d'un CAP métier de bouche,
- > d'un CAP agent polyvalent de restauration, sur avis dérogatoire et après contrôle des compétences,
- > autres diplômes à étudier et sur avis dérogatoire.

Avoir signé :

Un contrat d'apprentissage d'une durée d'un an avec un restaurant collectif du secteur scolaire, hospitalier, d'entreprise, de l'armée, du milieu carcéral...

Transmettre au CFA le dossier de candidature **intégralement complété + copies des bulletins de notes (voir modalités sur la 1ère page du dossier)**.

Une réponse vous sera adressée dans les meilleurs délais.



Apprentissage et handicap

Etablissement en capacité d'accueillir des publics en situation de handicap.

Débouchés

CS restauration collective



Insertion professionnelle

Salarié du secteur privé ou public



Emplois

Cuisinier de collectivité, commis de cuisine, agent de restauration...



Le CS restauration collective est un titre professionnel de niveau 3 (anciennement V).

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.

Outre les activités inhérentes au cœur du métier de cuisinier, on repère des **spécificités de la restauration collective** :

- Organisation du travail
- Préparation, commandes
- Utilisation des fiches techniques et adaptation aux différents convives
- Production de gros volumes, utilisation d'outils et matériels adaptés à ces volumes
- Utilisation de logiciels spécifiques
- Process de cuisson
- Conditionnement et conservation adaptés à une consommation différée dans le temps et dans l'espace
- Transport et livraison

Pour mener à bien les tâches qui lui sont confiées, le salarié exerçant en restauration collective doit faire preuve de :

- Méthode et organisation en respect des procédures imposées
- Rigueur, précision et fiabilité dans son travail, notamment dans la transmission des résultats et/ou de ses observations
- Capacité à travailler en équipe
- Esprit de curiosité et d'initiative
- Disponibilité
- Adaptabilité au changement

Organisation de l'enseignement

Le CS se déroule sur 1 an :

> 490 h de formation soit 14 semaines en centre.

La formation en entreprise se déroule sur le reste du temps, déduction faite des 5 semaines de congés payés annuels, soit 33 semaines.

Architecture de la formation

La formation est construite sous forme d'Unités Capitalisables (UC) et comprend :

> 3 unités capitalisables

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

Chaque UC est définie par un objectif terminal.

Les objectifs terminaux correspondent aux capacités du référentiel de certification



C1 - UC 1 Organiser en sécurité sa production en fonction du planning de fabrication

C11 Préparer son poste de travail

- 111 Situer son activité au sein de l'organisation globale
- 112 Prendre en compte les mesures de préventions des risques professionnels

C12 Conduire les opérations préliminaires à la production

- 121 Préparer le matériel nécessaire à la réalisation
- 122 Préparer les denrées à l'aide du matériel spécifique aux gros volumes

C13 Ajuster son activité en fonction d'un aléa

C2 - UC 2 Conduire la production des préparations culinaires

C 21 Préparer un repas pour un groupe de convives

- 211 Elaborer les plats conformément aux fiches techniques
- 212 Adapter l'élaboration des préparations à un public particulier

C22 Valoriser les productions réalisées en intégrant l'enjeu de la qualité

- 221 Distribuer les portions
- 222 Renseigner les convives

C23 Ajuster son activité en fonction d'un aléa

C3 - UC 3 Réaliser les opérations garantissant la sécurité sanitaire des repas

C31 Réaliser les opérations d'entretien des équipements et des locaux

- 311 Entretien des locaux, équipements et matériels
- 312 Ranger les matériels et les locaux après production

C32 Réaliser les contrôles et les prélèvements garants de la qualité des préparations

- 321 Réaliser les contrôles à réception
- 322 Réaliser les opérations de contrôle en cours et en fin de production

C33 Réagir en présence d'une anomalie



C
S

Restauration collective

Certificat de Spécialisation
Restauration collective

Obtention du diplôme

CS Restauration collective

Pas d'examen final



**Contrôle en cours de formation
100 %**

**Evaluation des capacités
composant chacune des 3 unités capitalisables
à valider**



Validation du diplôme