

## Certificat de Spécialisation

### Restauration Collective



Objectif général de la formation :

#### DEVENIR CUISINIER DE COLLECTIVITE

- Préparer un repas de l'entrée au dessert pour un groupe de convives en respectant les procédures et en utilisant les matériels adaptés,
- Préparer et organiser son travail au sein d'une équipe,
- Assurer la traçabilité de ses fabrications,
- Respecter les règles d'hygiène,
- Distribuer les repas aux convives,
- Informer les convives sur le contenu des plats, leur mode de fabrication et leur intérêt nutritionnel.

Les cuisines collectives d'accueil des apprentis en CS peuvent être :

- Les restaurants scolaires : école, collège, lycée, université,
- Les centres d'accueil en petite enfance : crèche, multi-accueil,
- Les établissements sociaux et de santé : hôpital, maison de retraite,
- Les restaurants d'entreprise : self, salle à manger de direction....

## Comment s'inscrire ?

L'entrée se fait à l'issue d'un CAP Cuisine ou d'un BPA Transformations Alimentaires ou sur dérogation après obtention d'un CAP APR ou CAP Métier de Bouche.

**L'admission définitive est conditionnée par la signature d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise.**

## MODULES D'ENSEIGNEMENT

Techniques culinaires

Connaissances des produits

Hygiène

Nutrition

Pluridisciplinaire : fiches techniques, préparations de recettes informatiques, maths appliquées, organisation

Communication

Economie

Sécurité

Ergonomie



CE PROJET EST COFINANCÉ PAR  
LE FONDS SOCIAL EUROPÉEN



**CFA Nantes Terre Atlantique**  
**Site Jules Rieffel**

5 rue de la Syonnaière – BP 117  
44817 ST HERBLAIN cedex

Tél : 02.40.94.86.08 – Mail : [cfa.loire-atlantique@educagri.fr](mailto:cfa.loire-atlantique@educagri.fr)

## Contenu de la formation

Le contrat d'apprentissage est d'une durée minimale de 12 mois répartis entre le CFA et l'entreprise, selon un calendrier défini.

La période de formation au CFA est de 490 heures par an, soit environ 14 semaines de cours, réparties entre septembre et juin de l'année scolaire.

La période en cuisine collective est de 33 semaines. Le rythme de l'alternance est de 1 semaine au CFA et 1 semaine en entreprise, minimum.

## Obtention du diplôme

A l'issue de cette formation, vous obtiendrez un Certificat de Spécialisation en Restauration Collective, titre national de niveau V homologué par le Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt, à condition de valider les compétences du métier attendues tout au long de la formation : l'obtention du diplôme est validée par la réussite de toutes les Unités Capitalisables (UC).

## Conditions d'admission

Etre âgé de 16 à 29 ans.

L'admission en Certificat de Spécialisation en Restauration Collective se fait après validation d'un CAP Cuisine ou d'un BPA Transformations Alimentaires (ou sur dérogation après obtention d'un CAP APR ou CAP Métier de Bouche).

Après passage d'un entretien individuel avec les formateurs chargés du recrutement, un dossier d'inscription vous est remis. L'inscription définitive est validée par la signature d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise.

## Site de formation

- **Saint Herblain**  
CFA Nantes Terre Atlantique  
Site Jules Rieffel – 5 rue de la Syonnaire – BP 117  
44817 St HERBLAIN Cedex  
☎ : 02.40.94.86.08  
e-mail : cfa.loire-atlantique@educagri.fr



## Rémunération

16 à 17 ans	18 à 20 ans	21 à 25 ans	26 ans et +
54% du SMIC	66% du SMIC	76% du SMIC	100% du SMIC



CE PROJET EST COFINANCÉ PAR  
LE FONDS SOCIAL EUROPÉEN



**CFA Nantes Terre Atlantique**  
**Site Jules Rieffel**

5 rue de la Syonnaire – BP 117  
44817 ST HERBLAIN cedex

Tél : 02.40.94.86.08 – Mail : cfa.loire-atlantique@educagri.fr