

# Certificat de Spécialisation

# Restauration Collective

Niveau 3 - N° fiche RNCP 15507

### Formation en Apprentissage



# **Comment s'inscrire?**

- nantes-terre-atlantique.fr
- ypareo.julesrieffel.com
- ❖ secrétariat du CFA :
- → 02.40.94.86.08

# **Quand s'inscrire?**

# A partir de février 2023

(début de formation : septembre 2023)

#### Chiffres clés

Taux de réussite aux examens juin 2022 : 75%

Taux d'insertion professionnelle 2021-2022 à 6 mois :

100% sont en emploi

**Taux de satisfaction 2021-2022** : 100 %

Le titulaire de ce certificat est appelé à évoluer et travailler dans le milieu de la restauration collective, en cuisine ou au service.

Depuis la gestion des approvisionnements au rangement final de la cuisine et de l'espace restaurant, il organise son travail selon les normes d'hygiène, de sécurité et d'environnement en vigueur.

Il cuisine, organise les menus, assure la bonne marche du service et l'application stricte de normes d'hygiènes alimentaires (maintenance et propreté des équipements).

Il suit un planning de production, visant à valoriser les produits élaborés, développer et maîtriser la préparation des produits bruts en grande quantité tout en adaptant les menus aux différents convives.

Il met en oeuvre les procédures réglementaires adaptées à son domaine d'activité, connait les règles spécifiques de son espace de travail (process de cuisson, liaison froide/chaude, restauration directe/différée, conditionnement et conservation).

#### Objectif de 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....

#### Contenus de la formation

#### **Techniques culinaires**

Connaissances des produits

Hygiène

Nutrition

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

Communication

**Economie** 

Sécurité

**Ergonomie** 

CFA Nantes Terre Atlantique Site Jules Rieffel

5 rue de la Syonnière – CS 60117 44817 ST HERBLAIN Tél : 02.40.94.86.08 – Mail : cfa@nantes-terre-atlantique.fr

Mise à jour Février 2022



Certifié Qualiopi et Qualiformagri



#### **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.

## Adaptation du parcours de formation

Un référent est dédié à l'accompagnement des personnes en situation de handicap. Parcours individualisé possible selon diplômes et expériences.

#### Organisation 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.

#### **Modalités Pédagogiques**

Cours en présentiel, Individualisation des Parcours, Travaux Pratiques, Visites ...

#### Obtention du diplôme

L'obtention du diplôme est validée par la réussite de toutes les Unités Capitalisables (UC).

#### **Tarif**

Cout de Formation pris en charge par l'OPCO de l'employeur.

Frais de gestion de 45 € à la charge de l'apprenti. Frais de restauration et d'internat à consulter sur Internet



#### Rémunération

# Candidat n'ayant pas eu de contrat d'apprentissage précédemment

	Avant 18 ans	18 à 20 ans	21 à 25 ans	26 ans et +
Pourcentage du SMIC	27%	43%	53%	100%

# Candidat ayant eu un contrat d'apprentissage auparavant

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

#### Poursuite de formation possible

Formations continues







iberté galité