






FORMATION CS RESTO CO

Certificat de Spécialisation

RESTAURATION COLLECTIVE

Code RNCP 15507

<p>Le métier préparé</p> 	<p>La personne assure la fabrication des repas et la gestion d'un restaurant de collectivité.</p> <p>Le/la cuisinier(ère) exerce en restauration collective et assure la production des différents éléments constituant un repas en respectant les réglementations en vigueur, les contraintes de gestion et les exigences des convives tout en veillant à sa satisfaction.</p> <p>L'activité s'exerce au sein de restaurants d'entreprises ou de collectivités (établissements scolaires, structures hospitalières ou à caractère social...), en relation avec différents intervenants (chef cuisinier, fournisseurs, services d'hygiène...), en contact régulier avec les clients ou autres donneurs d'ordre</p>
<p>Profils et prérequis</p> 	<p>Pour le CS, l'entrée en formation nécessite d'être titulaire d'un diplôme agricole de niveau 3 ou plus en lien avec la restauration.</p> <p>Le projet professionnel doit être en lien avec le salariat en restauration.</p>
<p>Objectifs de la formation</p> 	<p>Le CS Restauration Collective permet de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conduire la production des préparations culinaires. - Distribuer les préparations culinaires. - Réaliser les opérations d'entretien des locaux et matériels.

<p>Organisation et durée de la formation</p> 	<p>Durée de la formation :</p> <p>La formation à temps plein se déroule sur 12 mois maximum.</p> <p>La formation en alternance se déroule sur 12 mois maximum.</p> <p>La durée de la formation en centre est de 450 heures et de 950 heures en entreprise dans le cadre d'un parcours complet.</p> <p>Lieu de la formation : CFPPA et CFA d'Ahun (centres constitutifs de l'EPLEFPA de la Creuse)</p>
<p>Contenu de la formation</p> 	<p>Formation théorique :</p> <p>La formation est découpée en 11 séquences rattachées à autant de situations de travail locales</p> <p>S1 Hygiène et santé</p> <ul style="list-style-type: none"> - du personnel, des locaux, du matériel - ergonomie - méthode HACCP <p>S2 Nutrition et diététique</p> <ul style="list-style-type: none"> - gestion des Allergènes, mise en place du plan GEMRCN et du plan alimentaire <p>S3 Technologie et connaissance des produits</p> <ul style="list-style-type: none"> - techniques culinaires, - connaissance des produits frais - approvisionnement en circuits courts <p>S4 Cuisine et technologie culinaire</p> <ul style="list-style-type: none"> - réceptions des produits - gestion des stocks - préparations culinaires - cuissons - gestion des liaisons <p>S5 Qualité des produits et préparations</p>

- notion de fraîcheur des produits, leur stockage,
- traçabilité
- autocontrôle

S6 Communication

- origine des produits utilisés
- information des publics

S7 Connaissance des publics

- régimes spéciaux
- gestion des allergies

S8 Gestion des approvisionnements

- établir un quantitatif
- saisonnalité des produits

S9 Distribution des préparations

- liaison chaude et liaison froide
- conditionnement
- remise en température





S10 Gestion des déchets



- tri sélectif
- compostage des déchets
- valorisation




S11 Gestion du personnel RH



- travail en équipe
- savoir être
- écoute
- conseil
- accompagnement équipe
- droits du salarié

Formation pratique : maximum 950 heures en stage dans le calendrier de formation avec pour objectif la mise en situation pratique

	des contenus théoriques.
<p>Evaluation</p> 	<p>2 situations d'évaluation mises en place à partir de fiche sd'activités construites lors des situations professionnelles en entreprise.</p> <p>Epreuves orales :</p> <p>S1 : Production d'un plat chaud en respectant les règles d'hygiène et de sécurité S2 : Distribution de plats auprès de convives dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité</p> <p>Le jury est constitué d'un formateur et d'un professionnel du secteur de la production et de la restauration</p>
<p>Certification</p> 	<p>L'obtention du diplôme (Niveau 3) se fait après validation des deux situations d'évaluation.</p> <p>Il est délivré par le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire.</p>
<p>Méthodes et suivi pédagogique</p> 	<p>L'objectif pédagogique principal est de développer l'autonomie, la capacité de réflexion et d'analyse des apprenants.</p> <p>Les cours ont lieu en présentiel au sein des centres du CFA et du CFPPA d'Ahun (faisant partis de l'EPLEFPA de la Creuse) avec des visites d'entreprises de la restauration.</p> <p>Le travail en groupe est privilégié avec rendu écrit et oral. Les périodes de stages font l'objet d'une restitution de vécus à chaque retour en centre.</p> <p>Nous nous engageons à développer une démarche réflexive auprès de nos apprenants dans le cadre des analyses de pratiques professionnelles et de retour d'expérience.</p> <p>Nous pouvons nous appuyer sur notre restauration en cuisine pédagogique et au restaurant de l'EPLEFPA pour les parties pratiques.</p>
<p>L'équipe pédagogique</p> 	<p>La coordonnatrice pédagogique de la formation prend en charge le recrutement des stagiaires, l'individualisation de leurs parcours de formation, la coordination du groupe et le suivi individuel tout au long du parcours. Il garantit l'articulation et la fluidité du parcours de formation individualisé de chacun. Il coordonne les interventions des professionnels.</p> <p>Les formateurs/trices sont expert(e)s dans leur domaine d'intervention. Ils/elles possèdent une expérience dans le domaine de compétence. Des professionnels des Organismes Professionnels de la Restauration des Services d'Hygiène, interviennent dans une partie de la formation.</p>

<p>Les plus de la formation au CFA / CFPPA d'Ahun</p> 	<p>Les plus de la formation sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organisation de la cuisine pédagogie pour une optimisation du travail - Gestion des approvisionnements des produits de l'exploitation - Transformation et conditionnement des produits
<p>Coût de la formation / modes de financement</p> 	<p>La formation est financée à 100% par les OPCO pour le secteur privé pour les contrats d'apprentissage.</p> <p>La formation professionnelle continue peut-être financée par pôle emploi, le CPF (compte personnel de formation) ou un financement personnel.</p> <p>Tout dépend de la voie choisie par l'apprenant.</p> <p>Toutes les demandes de devis peuvent être effectuées à l'adresse mail suivante :</p> <p>Demande devis : marine.tourtaud@educagri.fr</p> <p>Par ailleurs, en cas de difficultés personnelles périphériques à la formation, nos équipes sont mobilisées pour aider au montage de dossiers issus du fond social.</p> <p>Enfin, certaines voies d'accès à la formation induisent des rémunérations. N'hésitez pas à prendre contact avec le secrétariat pédagogique ou le coordonnateur de la formation pour obtenir des informations supplémentaires quant aux différentes modalités possibles.</p>

<p>Voies d'accès à la formation et inscription</p> 	<p>La formation CS RESTO CO est accessible selon modalités par les différentes voies :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Formation continue - Contrat ou période de professionnalisation - Apprentissage - Compte Personnel de Formation : RNCP15507 - Plan de formation - VAE <p>L'accès à tout ou partie de la formation (bloc de compétence) est possible.</p> <p>Nous contacter pour toute autre modalité d'accès.</p> <p>Pour toute inscription à la formation dans une des voies mentionnées ci-dessus, vous pouvez prendre contact avec le secrétariat pédagogique.</p>
<p>Accessibilité de la formation par les personnes en situation de handicap</p> 	<p>Notre site de formation est accessible aux personnes en situation de Handicap. Nous disposons de référentes Handicap pour vous conseiller et vous orienter vers les meilleures solutions pour adapter la formation à votre situation :</p> <p>Au niveau du CFPPA (Formation pour adultes) : caroline.esposito@educagri.fr – 05 55 81 48 90 Au niveau du CFA (Formation par apprentissage) : stephanie.grandet@educagri.fr – 05 55 81 48 91</p>
<p>Locaux mis à disposition</p> 	<p>Le CFPPA vous accueille dans ses locaux ouverts au public du lundi au vendredi de 8h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h30. Un accueil téléphonique est assuré sur la même amplitude horaire.</p> <p>Le CFA vous accueille dans ses locaux ouverts au public le lundi de 9h00 à 12h30 et de</p>

	<p>13h30 à 17h30 puis du mardi au vendredi de 8h à 12h30 et de 13h30 à 17h30. Un accueil téléphonique est assuré sur la même amplitude horaire.</p> <p>Les locaux comprennent des salles de cours, des salles informatiques, des plateaux techniques.</p> <p>Des chambres peuvent-être proposée et un accès au réfectoire du lycée est proposé. N'hésitez pas à contacter le secrétariat pédagogique pour connaître l'ensemble des modalités y compris tarifaires.</p>	
<p>Pour plus d'informations</p> 	<p>celine.lacombe@educagri.fr : Coordonnatrice de la formation du CS RESTO CO</p> <p>stephanie.grandet@educagri.fr : Secrétaire pédagogique référente du CS RESTO CO par apprentissage</p> <p>anne.marceron@educagri.fr : Secrétaire pédagogique référente du CS RESTO CO dans le cadre de la formation continue</p> <p>marine.tourtaud@educagri.fr : Responsable VAE</p>	
<p>Nos coordonnées</p> 	<p>EPLEFPA de la Creuse CFA DE LA CREUSE CFPPA DE LA CREUSE Le Chaussadis 23150 AHUN</p> <p>https://ahun.educagri.fr/</p>	
	<p>CFA : Tel 05.55.81.48.91 Mail : cfa.ahun@educagri.fr</p>	<p>CFPPA : Tel 05.55.81.48.90 Mail : cfppa.ahun@educagri.fr</p>

INDICATEURS DE LA FORMATION

<i>Données de la session 2022-2023</i>	
Taux de réussite aux examens	90%
Taux de satisfaction des apprenants	87%
	87%
Taux d'insertion professionnelle à 6 mois (<i>sortants 2022</i>)	
Taux de poursuite d'étude	0%
Taux d'interruption en cours de formation	0%
Taux de rupture des contrats d'apprentissage	0%



Plaquette de la formation – CFA



Plaquette VAE



Plaquette de la formation – CFPPA