

# FORMATION : CERTIFICAT DE SPECIALISATION

## Restauration Collective

Code RNCP 15507

<p><b>Le métier</b></p> 	<p><b>La personne assure la fabrication des repas et la gestion d'un restaurant de collectivité.</b></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. 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><b>Profils et prérequis</b></p> 	<p><b>Pour le CS, l'entrée en formation nécessite d'être titulaire d'un diplôme agricole de niveau 5 ou plus en lien avec la restauration.</b></p> <p>Le projet professionnel doit être en lien avec le salariat en restauration. L'accès à tout ou partie de la formation (bloc de compétence) est possible. Nous contacter pour toute autre modalité d'accès.</p>
<p><b>Objectifs de la formation</b></p> 	<p><b>Le CS Restauration Collective permet de :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conduire la production des préparations culinaires.</li> <li>- Distribuer les préparations culinaires.</li> <li>- Réaliser les opérations d'entretien des locaux et matériels.</li> </ul>

<p><b>Organisation et durée de la formation</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La formation à temps plein se déroule sur 6 mois maximum.</li> <li>• La formation en alternance se déroule sur 12 mois maximum.</li> <li>• La durée de la formation en centre est de 450 heures</li> <li>• 3 UC : Production, Distribution et Entretien • Entrée permanente</li> </ul>
<p><b>Statuts</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stagiaire de la formation continue</li> <li>• Salarié en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation</li> </ul>
<p><b>Contenu de la formation</b></p> 	<p><b>Formation théorique</b> : la formation est découpée en 11 séquences rattachées à autant de situations de travail locales</p> <p><b>1. Hygiène et santé</b> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- du personnel, des locaux, du matériel</li> <li>- ergonomie - méthode HACCP</li> </ul> <p><b>2. Nutrition et diététique</b> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gestion des Allergènes</li> <li>- mise en place du plan GEMRCN et du plan alimentaire</li> </ul> <p><b>3. Technologie et connaissance des produits</b> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- techniques culinaires,</li> <li>- connaissance des produits frais</li> <li>- approvisionnement en circuits courts</li> </ul> <p><b>4. Cuisine et technologie culinaire</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- réceptions des produits</li> <li>- gestion des stocks</li> <li>- préparations culinaires</li> <li>- cuissons</li> <li>- gestion des liaisons</li> </ul> <p><b>5. Qualité des produits et préparations</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- notion de fraîcheur des produits et de leur stockage</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- traçabilité</li> <li>- autocontrôle</li> <li><b>6.Communication</b></li> <li>- origine des produits utilisés - information des publics</li> <li><b>7.Connaissance des publics</b></li> <li>-régimes spéciaux</li> <li>- gestion des allergies</li> <li><b>8.Gestion des approvisionnements</b></li> <li>- établir un quantitatif</li> <li>- saisonnalité des produits</li> <li><b>9.Distribution des préparations</b></li> <li>- liaison chaude et liaison froide</li> <li>- conditionnement - remise en température</li> <li><b>10.Gestion des déchets</b></li> <li>- tri sélectif</li> <li>- compostage des déchets</li> <li>- valorisation</li> <li><b>11.Gestion du personnel RH</b></li> <li>- travail en équipe</li> <li>- savoir être</li> <li>- écoute</li> <li>- conseil</li> <li>- accompagnement équipe</li> <li>- droit du salarié</li> </ul>
<p style="text-align: center; color: #e91e63;"><b>Evaluation</b></p> 	<p>2 situations d'évaluation: à partir de fiches d'activité construites lors des situations professionnelles en entreprise.</p> <p><b>Epreuves orales</b></p> <p>S 1: Production d'un plat chaud en respectant les règles d'hygiènes et de sécurité</p> <p>S 2 : Distribution de plats auprès de convives dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité Le jury est constitué d'un formateur et d'un professionnel du secteur de la production et de la restauration</p>

<p><b>Certification</b></p> 	<p>L'obtention du diplôme se fait après validation des deux situations d'évaluation.</p> <p>Il est délivré par le <b>Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire</b>.</p>
<p><b>Méthodes et suivi pédagogique</b></p> 	<p>L'objectif pédagogique principal est de développer l'autonomie, la <b>capacité de réflexion et d'analyse</b> des apprenants.</p> <p>Les cours ont lieu en présentiel avec des visites d'entreprises de la restauration. Le travail en groupe est privilégié avec rendu écrit et oral.</p> <p>Les périodes de stages font l'objet d'une restitution de vécus à chaque retour en centre.</p> <p>Une visite en entreprise et un contact par téléphone, par un référent de formation, pour l'ensemble des périodes de mises en situations professionnelles.</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'EPLA pour les parties pratiques.</p>
<p><b>Equipe pédagogique</b></p> 	<p><b>Le coordonnateur pédagogique</b> de la formation prend en charge le recrutement des stagiaires, l'individualisation de leur 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><b>Les formateurs/trices</b> 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 le ¼ de la formation</p>

<p><b>Les plus de la formation au CFA/CFPPA d'Ahun</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Organisation de la cuisine pédagogie pour une optimisation du travail</b></li> <li>- <b>Gestion des approvisionnements des produits de l'exploitation</b></li> <li>- <b>Transformation et conditionnement des produits</b></li> </ul>
<p><b>Coût et mode de financement de la formation</b></p> 	<p>Formations en alternance financée par les OPCO. Formation professionnelle continue financée par pôle emploi, CPF, entreprise Financement personnel (nous contacter). Éligible au CPF</p> <p>Pour obtenir un devis, contactez :</p> <p><a href="mailto:sidonie.dumonteil@educagri.fr">sidonie.dumonteil@educagri.fr</a> (secrétariat comptable du CFA) <a href="mailto:maud.bernussou@educagri.fr">maud.bernussou@educagri.fr</a> (directrice du CFA)</p>
<p><b>Accessibilité de la formation par les personnes en situation de handicap</b></p> 	<p>Notre site de formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Deux référentes handicap sont à votre écoute pour vous conseiller et vous orienter.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Pour le CFPPA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>☎ 05 55 81 48 90</li> <li>✉ <a href="mailto:caroline.esposito@educagri.fr">caroline.esposito@educagri.fr</a></li> </ul> </li> <li>● <b>Pour le CFA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>☎ 05 55 81 48 93 (ligne directe)</li> <li>✉ <a href="mailto:stephanie.grandet@educagri.fr">stephanie.grandet@educagri.fr</a></li> </ul> </li> </ul>

<p><b>Locaux mis à disposition</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Le CFPPA vous accueille</b> dans ses locaux ouverts au public du lundi au vendredi de 8h30 à 12h00 et de 13h30 à 17h30.</li> <li>● <b>Le CFA vous accueille</b> dans ses locaux ouverts au public du lundi au vendredi de 8h à 12h00 et de 13h30 à 17h30.</li> </ul> <p>Un accueil téléphonique est assuré sur les mêmes amplitudes horaires. Les locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Ils comprennent des salles de cours, des salles informatiques, des plateaux techniques. Dans l'enceinte de l'établissement, les apprenants ont accès au réfectoire. Des chambres peuvent-être proposées.</p> <p><b>Location de chambres pour le CFPPA :</b></p> <p> 05 55 81 48 90 (Mme Anne Marceron)  <a href="mailto:anne.marceron@educagri.fr">anne.marceron@educagri.fr</a></p> <p><b>Internat pour le CFA :</b></p> <p> 05 55 81 48 91 (Mme Fanny Richard)  <a href="mailto:fanny.richard@educagri.fr">fanny.richard@educagri.fr</a></p>
<p><b>Pour plus d'informations</b></p>	<p> <a href="mailto:celine.lacombe@educagri.fr">celine.lacombe@educagri.fr</a> (coordinatrice du CS RestoCo) <a href="mailto:elodie.gros@educagri.fr">elodie.gros@educagri.fr</a> (secrétaire pédagogique référente de la formation AES par apprentissage) <a href="mailto:fanny.richard@educagri.fr">fanny.richard@educagri.fr</a> (responsable éducative et pédagogique du CFA)</p>

## Nos coordonnées



### CFPPA de la Creuse

 Le Chaussadis - 23150 Ahun

 05 55 81 48 90

 [cfppa.ahun@educagri.fr](mailto:cfppa.ahun@educagri.fr)

### CFA de la Creuse

 Le Chaussadis - 23150 Ahun

 05 55 81 48 91

 [cfa.creuse@educagri.fr](mailto:cfa.creuse@educagri.fr)