



CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION

Restauration Collective

Niveau 3 (2 ans après la 3ème)

ÉGALEMENT POSSIBLE EN FORMATION CONTINUE

RNCP : 15507



OBJECTIFS DU DIPLÔME

Ce diplôme permet de former les futurs cuisiniers(ières) en restauration collective dans la production culinaire et la distribution, l'intégration des produits issus des circuits courts, l'application des règles d'hygiène et de sécurité mais aussi l'accueil et l'information des convives.

450
heures

EN CENTRE DE
FORMATION

34
semaines

EN ENTREPRISE

100%
DE TAUX DE
SATISFACTION
SUR 2 ANS

100%
DE TAUX DE
RÉUSSITE
SUR 2 ANS



ENSEIGNEMENTS

Ce Certificat comprend des modules tels que la conduite des préparations culinaires avec intégration de produits en circuit court, l'entretien des locaux et matériaux, apprendre à travailler en sécurité, mais aussi des modules courts tels que l'hygiène et restauration, la cuisine et technologie culinaire, la gestion des déchets.



CONDITIONS D'ADMISSION

Être âgé(e) de 16 à 29 ans révolu (ou 15 ans et terminé le cycle de 3^{ème}).

Être motivé(e) par l'alternance.

Être titulaire d'un CAP cuisine ou BPA Transformation Alimentaire.

Dérogation possible : nous consulter.

Fabien,
cuisinier de collectivité



DÉBOUCHÉS

Cuisinier(e) de collectivité, agent(e) polyvalent(e) de collectivité, agent(e) de restauration collective, commis de cuisine de collectivité.



POURSUITES D'ÉTUDES

Ce certificat de spécialisation permet d'entrer directement dans la vie active.



LES PLUS DE LA FORMATION

Des formateurs et intervenants professionnels pour vous former aux gestes et aux techniques du métier. Atelier technologique de 8 postes.

CFA

Tel : 05 55 81 48 91

Tel : 05 55 81 48 92

Mail : cfa.creuse@educagri.fr



Cofinancé par
l'Union européenne



www.ahun.educagri.fr