



CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION

Restauration Collective

Niveau 3

ÉGALEMENT POSSIBLE EN APPRENTISSAGE

RNCP : 38657

Date d'échéance

de l'enregistrement : 01-01-2029



OBJECTIFS DE LA FORMATION

L'objectif de ce Certificat de Spécialisation est de former de futurs cuisiniers et cuisinières 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

1030
heures

DE STAGE
EN ENTREPRISE

93%
DE TAUX DE
RÉUSSITE

95%
TAUX D'INSERTION
PROFESSIONNELLE

“

Les enseignements sont très diversifiés et les débouchés multiples.

Ce Certificat de Spécialisation est un réel atout dans le milieu de la restauration collective.

Fabien,
cuisinier de collectivité



DÉBOUCHÉS

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



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 titulaire d'un CAP cuisine ou BPA Transformation Alimentaire.
Dérogation possible : nous consulter.



NOS OUTILS PÉDAGOGIQUES

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



POURSUITES D'ÉTUDES

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



CFPPA

Tel: 05 55 81 48 90
cfppa.ahun@educagri.fr



Cofinancé par
l'Union européenne



RÉGION
Nouvelle-
Aquitaine



Informations complémentaires,
financement, inscription...etc
FLASHER CE QR CODE !

www.ahun.educagri.fr