

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION RESTAURATION COLLECTIVE

RNCP 15507- NIVEAU 3

FORMATION EN APPRENTISSAGE



Permet de former des futurs professionnels dans le secteur de la restauration collective en cuisine ou au service.

À l'issue de la formation, l'apprenti est capable :

- > D'assurer la production des plats chauds et froids en respectant les règles d'hygiène et les exigences liées à la restauration collective (gros volumes, modalités de cuisson...)
- > De respecter les régimes alimentaires spécifiques
- > D'assurer la distribution des repas
- > De réaliser l'entretien du matériel et des locaux

Formation

- > Formation sur 9 mois en apprentissage
- > Durée totale de la formation 400 heures de formation en Centre
- > Rythme d'apprentissage :
3 semaines en entreprise /
1 semaine en formation

Début de la formation en septembre

Public

- > Les jeunes entre 16 ans et 30 ans remplissant les conditions d'inscription et souhaitant approfondir ses connaissances et compétences en restauration collective

Conditions d'inscription

- > Avoir entre 16 et 30 ans
- > Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 tel que CAP Cuisine, CAP Production et Service en Restauration (rapide, collective et cafétéria) ou CAP Agent Polyvalent de Restauration
- > Signer un contrat d'apprentissage correspondant à la durée de la formation
- > Effectuer le test ou l'entretien de positionnement

Prérequis

- > Aimer travailler en équipe
- > Être dynamique

CONTENU DE LA FORMATION

La formation comporte 3 unités capitalisables (UC) :

C1 - Conduire la production des préparations culinaires

- > Conduire les opérations préliminaires à la production
- > Réaliser des préparations chaudes et froides pour un groupe de convives

C2 - Distribuer les préparations culinaires

- > Dresser les assiettes
- > Gérer les flux

C3 - Réaliser les opérations d'entretien des locaux et matériels

- > Nettoyer les locaux
- > Nettoyer le matériel à l'aide de machines

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- > Enseignements professionnels sous forme des travaux pratiques
- > Participation aux événements internes de l'établissement

Installations spécifiques

Halle agroalimentaire

DIPLÔME

Certificat de spécialisation
Niveau 3

DURÉE

9 mois en apprentissage

MODALITÉS D'ÉVALUATION

3 unités Capitalisables (UC) évaluées en situations
professionnelles

ACCESSIBILITÉ

Si vous êtes en situation de handicap temporaire ou permanent, ou si vous souffrez d'un trouble de santé invalidant, nos conseillers sont à votre disposition pour prendre en compte vos besoins, envisager les possibilités d'aménagement spécifiques et résoudre dans la mesure du possible vos problèmes d'accessibilité.

COÛT ET FINANCEMENT

Sur devis

Financement :

- OPCO : prise en charge totale de la formation
- CNFTP : prise en charge partielle de la formation

*L'apprenti.e perçoit un salaire minimum déterminé en pourcentage du SMIC.
Ce salaire est versé en fonction de l'âge du bénéficiaire et de l'année du contrat.*

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Orientation et poursuites d'études

Le CS Restauration Collective a pour premier objectif l'insertion professionnelle mais une poursuite d'études en Baccauréat Professionnel Commercialisation et Service en Restauration peut être envisagée.

Métiers envisageables à l'issue de la formation

Le.a titulaire d'un Certificat de Spécialisation Restauration Collective pourra envisager de devenir :

- Cuisinier.ère
- Responsable de production
- Gestionnaire d'un restaurant collectif

LA SAUSSAYE C'EST AUSSI...

- > Une halle agroalimentaire
- > Une exploitation agricole
- > Un Centre de Documentation et d'Information
- > Des simulateurs de conduite d'engins
- > Un établissement inscrit dans la démarche Biodiv'Expé
- > Un amphithéâtre, foyer des élèves
- > Des infrastructures sportives : gymnase, salle de musculation, terrains sportifs
- > Une restauration
- > Un hébergement



100%
TAUX DE RÉUSSITE
(en 2023)



NR
TAUX D'INSERTION
PROFESSIONNELLE
(en 2023)



NR
TAUX DE POURSUITE
D'ÉTUDE
(en 2023)



100%
TAUX DE SATISFACTION
(en 2023)



25%
TAUX D'INTERRUPTION
(en 2023)



0%
TAUX DE RUPTURE
(en 2023)

Source de l'enquête : 2022-2023

*NC : Non Communiqué
*NR : Non Représentatif



Accueil CFA
02 37 33 72 25
cfa.eure-et-loir@educagri.fr



CFA - Centre de Formation d'Apprentis
La Saussaye
28630 - Sours