

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION RESTAURATION COLLECTIVE

RNCP 15507 - NIVEAU 3

FORMATION CONTINUE POUR ADULTE



Cette formation forme des futurs professionnels dans le secteur de la restauration collective.

À l'issue de la formation, l'apprenant 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

CONTENU DE LA FORMATION

Formation

- > Formation sur 9 mois
- > 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

- > Toutes les personnes remplissant les conditions d'inscription et souhaitant approfondir ses connaissances et compétences en restauration collective

Conditions d'inscription

- > 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
- > Effectuer le test ou l'entretien de positionnement

Prérequis

- > Aimer travailler en équipe
- > Être dynamique

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

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 référents sont à votre écoute 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 :

- Compte Personnel de Formation (CPF)
- Financement personnel (devis sur demande)
- Transition Pro
- Aide Individuel à la Formation (AIF)

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Orientation et poursuite d'études

Le CS Restauration Collective a pour premier objectif l'insertion professionnelle mais une poursuite d'études en Baccaauréat 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, un foyer des élèves
- Des infrastructures sportives : gymnase, salle de musculation, terrains sportifs
- Une restauration
- Un hébergement



TAUX DE RÉUSSITE
(en 2023)



TAUX D'INSERTION
PROFESSIONNELLE
(en 2023)



TAUX DE POURSUITE
D'ÉTUDE
(en 2023)



TAUX DE SATISFACTION
(en 2023)



TAUX D'INTERRUPTION
(en 2023)



TAUX DE RUPTURE
(en 2023)

Source de l'enquête : 2022-2023

*NC : Non Communiqué
*NR : Non Représentatif



Accueil CFPPA

02 37 33 72 30
cfppa.chartres@educagri.fr



CFPPA
La Saussaye
28630 - Sours