

CERTIFICAT DE SPECIALISATION RESTAURATION COLLECTIVE



FORMATION

En apprentissage



DURÉE ET LIEU

- **Durée** : 14 semaines de formation par an (490 heures) par an sur 1 an - 1330 heures de stage.
- **Lieu** :

MFR-CFA LA ROCHE DU TRESOR
18, rue du Couvent
25390 Orchamps-Vennes

PUBLIC CONCERNÉ, NOMBRE

- Contrat d'apprentissage
- Accessibilité au public en situation de handicap
- Effectif : 6 à 15 participants

COÛT PAR PARTICIPANT

- Pension Complète : 100 € par semaine
- Demi-pension : 26 € par semaine

RESPONSABLE DE L'ACTION/CONTACT

Responsable de l'action : M. Brischoux Jérôme

Pour toute information :
formation@rochedutresor.com
03 81 56 04 05

EMPLOIS ET DÉBOUCHÉS

- Cuisinier/Cuisinière
- Responsable de production en restauration collective
- Agent de restauration/service
- Commis de cuisine/de collectivité
- Employé Polyvalent de Restauration

CONDITIONS D'ADMISSION

- Dossier d'inscription complet et entretien de motivation obligatoire
- Signer un contrat d'apprentissage
- Etre titulaire d'un BPA option "transformations alimentaires", CAP Agent Polyvalent de Restauration, CAP Production Services en restauration ou CAP Cuisine

OBJECTIFS

Le titulaire du CS Restauration Collective est appelé à évoluer et travailler dans le milieu de la restauration collective, en cuisine ou au service.

Depuis la gestion des approvisionnements au rangement final de la cuisine et de l'espace restaurant, il organise son travail selon les normes d'hygiène, de sécurité et d'environnement en vigueur.

Il cuisine, organise les menus, assure la bonne marche du service et l'application stricte de normes d'hygiènes alimentaires (maintenance et propreté des équipements).

Il suit un planning de production, visant à valoriser les produits élaborés, développer et maîtriser la préparation des produits bruts en grande quantité tout en adaptant les menus aux différents convives.

Il met en oeuvre les procédures réglementaires adaptées à son domaine d'activité et connait les règles spécifiques à son espace de travail (process de cuisson, liaison froide/chaude, restauration directe/différée, conditionnement et conservation).

CONTENU

La formation est organisée en 3 blocs de compétences

- UCP1 - Conduire la production des préparations culinaires - Conduire les opérations préliminaires à la production / Réaliser des préparations chaudes et froides pour un groupe de convives.
- UCP2 - Distribuer les préparations culinaires - Dresser des assiettes / Gérer les flux
- UCP3 : Réaliser les opérations d'entretien des locaux et matériels - Nettoyer les locaux / Nettoyer des matériels à l'aide des machines

VALIDATION

La formation est validée par Unités Capitalisables