

## Objectifs

Cette formation concerne la restauration collective et elle s'adresse à des personnes désirant un emploi qualifié de "Cuisinier Gestionnaire de Restauration Collective"

Elle vise à donner une qualification professionnelle pratique, technique et économique dans le domaine de la cuisine et de la gestion. Elle assure l'accès à la responsabilité globale du service restauration dans de petites (80 à 100 repas) et moyennes collectivités (200 à 500 repas) : restauration scolaire, maison de retraite, centre de vacances...

## Contenu de la formation

- Gestion de la production à la distribution : pratique culinaire, nouvelles techniques de cuisson, optimisation du matériel et du produit, technologie professionnelle, HACCP, développement durable
- Gestion de l'économat
- Élaboration de menus, nutrition
- Relations, communication et management
- Sauveteur Secouriste au Travail
- Accompagnement personnalisé

## Conditions d'entrée

Projet validé par les prescripteurs (Pôle Emploi, Mission Locale et Cap Emploi) et l'organisme de formation pour les demandeurs d'emploi.

Être titulaire d'un CAP ou BEP Cuisine (ou métiers de bouche) ou pouvoir justifier d'une expérience de 5 années en cuisine.

Test de positionnement

## Statuts des stagiaires

Demandeurs d'emploi en formation  
Salariés en formation



## TITRE PROFESSIONNEL

Cuisinier Gestionnaire  
de Restauration  
Collective

## Organisation

Formation en centre :  
22 semaines - 770 heures  
Formation en entreprise :  
16 semaines - 560 heures

## Dates de formation

Septembre 2019  
Juin 2020

## Contacts

MFR La Roche du Trésor  
18, rue du Couvent  
25390 Orchamps-Vennes  
SIRET : 77833721200014  
DA : 43250169225

Tel. 03 81 43 59 55  
mfr.rochedutresor@mfr.asso.fr

Référent de formation :  
Jérôme Brischoux  
jerome.brischoux@mfr.asso.fr

