

FORMATION DISPONIBLE EN FORMATION CONTINUE

## PRESENTATION DE LA FORMATION / OBJECTIFS

Par sa maîtrise de la technique culinaire et sa rigueur, le cuisinier en restauration collective contribue à la satisfaction de la clientèle et à la réputation de l'établissement. Il réalise les recettes en appliquant les procédés de fabrication adaptés à une production en quantité. Maîtriser les compétences nécessaires à l'exercice du métier de Cuisinier(ère) en restauration collective et valider le Titre Professionnel de niveau 3 (équivalent à un CAP ou à un BEP), qui est une certification professionnelle délivrée par le Ministère du Travail. La formation permet de participer à l'organisation de l'établissement. Il contribue à l'élaboration des menus et au choix des produits en fonction de sa connaissance des attentes de la clientèle et de l'équipement de l'établissement. Il connaît les produits, leurs critères de qualité et de fraîcheur. Lors de leur réception, il les contrôle quantitativement et qualitativement et les range selon les règles. Il suit régulièrement l'état des stocks et en informe sa hiérarchie. Le titulaire du diplôme est alors à même de gérer ses commandes d'ingrédients, leur préparation, l'élaboration d'un menu et sa présentation. Se former sous contrat de travail (durée selon profil) en alternant, enseignement en organisme de formation CFA et mise en pratique en entreprise pour obtenir le diplôme du Titre Professionnel de Cuisinier (ère) en restauration collective.

- ▶ **Débouchés métiers :** Chef de cuisine, cuisinier en restauration collective, cuisinier en cuisine centrale, second de cuisine en restauration collective, chef de partie en restauration collective cuisinier en établissement de cure cuisinier en centre de vacances **Suite de parcours possible :** Diplôme de l'Éducation Nationale CAP Cuisine, BAC pro, BTS restauration
- ▶ **Équivalences :** Aucune
- ▶ **Passerelles :** Aucune

### Prérequis

<b>Conditions d'âge</b>	- Avoir entre 16 ans et 29 ans - Au-delà de 29 ans : RQTH ou projet de création d'entreprise
<b>Diplômes obligatoires</b>	Non concerné
<b>Conditions spécifiques</b>	Projet validé par une action d'accompagnement

## MODALITÉS D'ORGANISATION

Informations collectives :		Dates de prochaines sessions :	
Date :	Heure :	Date :	Heure :
« Les mardis de l'Apprentissage » tous les mardis sans inscription	09h00	Entrées et sorties permanentes	Nous consulter

| **Prise de rendez-vous individuel :** sous 8 jours

| **Durée totale :** 1 an ou 2 ans selon profil

| **Rythme hebdomadaire :** En continu

| **Formation en milieu professionnel :** Selon contrat signé avec l'employeur

| **Entrées/Sorties permanentes**

### Intervenants, Matériels et Équipements

#### Équipe pédagogique :

Formateurs techniques diplômés et justifiant de 3 années d'expérience professionnelle minimum dans le domaine.

#### Plateau pédagogique :

- Plateau technique de 700 m<sup>2</sup> dotés des équipements de dernière génération et une cuisine professionnelle
- Centre de ressources pédagogiques

### Modalités pédagogiques

- Enseignement théorique et pratique en présentiel
- PAE Pratique d'Application en Entreprise
- FOAD Formation Ouverte à Distance synchrone
- FOAD Formation Ouverte à Distance asynchrone
- Session de regroupement (enseignement à distance)

### Modalités d'évaluation aux examens

Entretien <input checked="" type="checkbox"/>	Tests <input checked="" type="checkbox"/>	Mise en situation <input checked="" type="checkbox"/>	Contrôle continu <input type="checkbox"/>
Nombre d'apprentis en 2023	: <b>Nouveau TP</b>		
Taux de réussite aux validations en 2023	: <b>Nouveau TP</b>		
Note de satisfaction apprenants en 2023	: <b>Nouveau TP</b>		
Taux d'insertion professionnelle en 2023	: <b>Nouveau TP</b>		
Taux d'insertion dans le métier visé en 2023	: <b>Nouveau TP</b>		
Taux de rupture en 2023	: <b>Nouveau TP</b>		
Taux d'interruption en 2023	: <b>Nouveau TP</b>		
Taux de poursuite d'étude en 2023	: <b>Nouveau TP</b>		
Valeur ajoutée en 2023	: <b>Nouveau TP</b>		

### Lieu de formation

Marseille – 04 91 07 69 02 | [contactcfa@acpm.eu](mailto:contactcfa@acpm.eu)

Contacts | Adresses | Accessibilité : [Consulter nos sites](#)

**Handicap :** Un référent handicap est disponible pour toutes adaptations pédagogiques spécifiques « handicap » et pour plus de renseignements.



## MODALITÉS DE RECRUTEMENT & D'ADAPTATION DE PARCOURS

| Délais d'inscription : 2 semaines

**i** : Adaptation pédagogique possible

### | Recrutement :

- Test des connaissances générales
- Test des connaissances techniques
- Mise en situation
- Entretien d'analyse des acquis, adéquation du projet et besoins formatifs

| Documents à fournir : Nous consulter.

| Possibilité de valider un ou des blocs de compétences séparément

**IMPORTANT** Chaque bloc de compétences est décliné par un ou plusieurs modules de formation qui comporte(nt) tous les savoirs et apprentissages liés au(x) compétence(s) visée(s). Ces modules de formation peuvent être réalisés de manière non consécutive. La validation de l'ensemble des modules de compétences est validée par le TP Cuisine (diplôme du Ministère du Travail, du Plein Emploi et de l'Insertion).

	Durée de l'apprentissage (selon profil)	1 An	2ans
<b>RNCP38871BC01 - Cuisiner et servir des repas en restauration collective</b>			
Cuisiner au poste des entrées et desserts		52h	104h
Cuisiner au poste « plats chauds »		74h	148h
Servir des préparations culinaires		35h	70h
Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste entrées		17h	35h
Confectionner et dresser à la commande des entrées froides ou chaudes		35h	70h
	<b>Total</b>	<b>161h</b>	<b>322h</b>

### RNCP38871BC02 - Participer à l'organisation d'une cuisine collective

Intégrer dans sa pratique les directives l'hygiène alimentaire en restauration commerciale et en matière de sécurité alimentaire. Développement durable et gaspillage alimentaire		70h	140h
Mettre en œuvre un plan de maîtrise sanitaire			
Contribuer à l'élaboration des menus et au choix des produits		70h	140h
Réceptionner et stocker les produits		35h	70h
Contrôler visuellement l'efficacité du nettoyage et complète le support d'enregistrement des opérations de nettoyage et de désinfection		35h	70h
	<b>Total</b>	<b>210h</b>	<b>420h</b>

### Dossier professionnel

Rédiger le dossier professionnel		35h	70h
	<b>Total</b>	<b>35h</b>	<b>70h</b>

### Durée totale de la formation et prix

	1 An	2ans
<b>Total</b>	<b>406h</b>	<b>812h</b>
<b>Cette formation est entièrement financée pour les apprentis grâce à un contrat d'apprentissage établi entre l'employeur et l'OPCO, sous réserve de certaines conditions.</b>	<b>100 % Gratuit pour l'apprenti</b>	

### Informations supplémentaires :

- Délivrance d'une attestation individuelle de fin de formation.
- Délivrance du Titre Professionnel sous condition de validation des CCP et de la période de formation en entreprise.