

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

Conditions d'âge	Non concerné
Diplômes obligatoires	Non concerné
Conditions spécifiques	Projet validé par une action d'accompagnement

MODALITÉS D'ORGANISATION

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

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

| **Durée totale** : 781 heures

| **Rythme hebdomadaire** : En continu

| **Formation en milieu professionnel** : Stage en entreprise

| **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 m² 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 Tests Mise en situation Contrôle continu

Taux de réussite aux validations en 2024 : **Nouveau TP** Note de satisfaction apprenants en 2024 : **Nouveau TP** Taux d'insertion professionnelle en 2024 : **Nouveau TP** Taux d'insertion dans le métier visé en 2024 : **Nouveau TP** Taux de rupture en 2024 : **Nouveau TP** Taux d'interruption en 2024 : **Nouveau TP** Taux de poursuite d'étude en 2024 : **Nouveau TP** Valeur ajoutée en 2024 : **Nouveau TP** L'accompagnement de l'apprenti afin de finaliser un contrat grâce à un réseau d'entreprises

Lieu de formation

Marseille – 04 91 07 69 02 | hra@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	<input checked="" type="checkbox"/>
- Test des connaissances techniques	<input type="checkbox"/>
- Mise en situation	<input type="checkbox"/>
- Entretien d'analyse des acquis, adéquation du projet et besoins formatifs	<input checked="" type="checkbox"/>
Documents à fournir : Nous consulter.	
Possibilité de valider un ou des blocs de compétences séparément	<input checked="" type="checkbox"/>

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).

RNCP38871BC01 - Cuisiner et servir des repas en restauration collective

Cuisiner au poste des entrées et desserts	52h	774.80 €
Cuisiner au poste « plats chauds »	74h	1102.60 €
Servir des préparations culinaires	35h	521.50 €
Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste entrées	17h	253.30 €
Confectionner et dresser à la commande des entrées froides ou chaudes	35h	521.50 €
Total	213 h	3173.70 €

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	69 h	1028.10 €
Mettre en œuvre un plan de maîtrise sanitaire		
Contribuer à l'élaboration des menus et au choix des produits	219 h	3263.10 €
Réceptionner et stocker les produits	35h	521.50
Contrôler visuellement l'efficacité du nettoyage et complète le support d'enregistrement des opérations de nettoyage et de désinfection	35h	521.50
Total	345 h	5334.20 €

Dossier professionnel

Rédiger le dossier professionnel	35h	521.50€
Total	35h	521.50€

Total de la formation	606 h	9030.00€
Formation obligatoire en entreprise	175 h	

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.

Note : Cette formation peut être prise en charge par France Travail | Région, sous conditions d'éligibilité.

Financement Contrat Apprentissage

Financement CPF

