

CS Restauration collective

FORMATION PAR ALTERNANCE

Formation diplômante de niveau III Code RNCP38657 Enregistrement : 23/06/2015

Délivré par le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Autre voie d'accès à la certification : Contrat de professionnalisation, Validation d'Acquis d'Expérience

► Objectifs de la formation

- Maîtriser les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Acquérir les compétences en techniques de cuisson pour la production en grande quantité.
- Apprendre à gérer efficacement les stocks et les approvisionnements.
- Développer des compétences en planification et en organisation du travail en équipe.
- Adapter les menus aux besoins spécifiques des convives.
- Acquérir des connaissances sur les techniques de conservation des aliments adaptées à une consommation différée.
- Développer des compétences en communication et en relation client.
- Sensibiliser aux enjeux de développement durable et de responsabilité sociale.

Débouchés & poursuites d'études

Le titulaire de ce certificat exerce son activité dans le domaine de la restauration collective : cuisine centrale, cantine scolaire, professionnelle, hospitalière, carcérale, militaire, restaurant d'entreprise...

Le titulaire du CS Restauration collective peut occuper un emploi de cuisinier, chef cuisinier, agent de restauration : de service, commis de cuisine/de collectivité ou employé polyvalent en restauration.

Il est également possible de poursuivre cette formation par un Titre professionnel responsable d'unité de restauration collective.

Contenu de la formation (référentiel accessible sur chlorofil.fr)

- UC 1 Conduire la production des préparations culinaires
- UC 2 Distribuer les préparations culinaires
- UC 3 Réaliser les opérations d'entretien des locaux et matériels

Modalités pédagogiques

Cours théoriques en présentiel, ateliers pratiques et périodes en entreprise en alternance. L'établissement possède des aménagements spécifiques aux personnes à mobilité réduite. Des aménagements d'épreuves et des plans d'accompagnement peuvent être sollicités (prendre contact avec la référente handicap soit sylviane.lycy@educagri.fr).

Modalités d'évaluation

3 Unités Capitalisables (UC). Les évaluations se déroulent en situations professionnelles.

Le CS Restauration collective est obtenu en contrôle continu après validation de chacune des 3 Unités Capitalisables.

Les UC peuvent être obtenues indépendamment et sont valables pendant une durée de 5 ans.

Possibilité de valider un ou des blocs de compétences.

Frais de gestion administrative

Aucun frais à la charge de l'alternant

Restauration possible sur place



Durée de formation

- 🕒 448 heures en centre de formation
 - 🕒 616 heures en entreprise
- Durée totale : 1064 heures

Période : selon le calendrier (1 session/an)

Délai moyen d'accès à la formation : entretien dans les 30 jours qui suivent le 1er contact

Lieu d'inscription : CFPPA Rungis Bât H5, 102 rue de la Tour 94516 Rungis Cedex Tél. : 01.85.00.15.15

Lieu de la formation : STELO FORMATION Avenue Jean Fourgeaud 93420 Villepinte Tél. : 01.49.63.42.42



Modalités d'entrée en formation

(sous réserve des places disponibles)

1. Dossier d'inscription en ligne :

➔ campus-bougainville.fr

2. Remplir le dossier d'inscription

3. Envoyer le dossier par mail à
cfppa-rungis-academie@educagri.fr

3. Réunion d'information collective

4. Entretien de motivation

5. Signer un contrat d'apprentissage correspondant à la durée de la formation

Les financements

La formation est prise en charge dans le cadre d'un contrat d'apprentissage et financée par les OPCO. Votre rémunération mensuelle sera calculée en % du SMIC selon votre âge et l'année de formation.

Pré-requis

- ✔ Etre titulaire du BPA option «transformations alimentaires» ou CAP cuisine ou sur décision du directeur de la DRIAAF
- ✔ Travailler en équipe

Public ciblé

- ✔ De 16 à 29 ans non révolus/pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap reconnu

Pour obtenir plus de renseignements, vous pouvez contacter :



M. Eric GAUTON
Directeur
cfppa-rungis-academie@educagri.fr

Quelques chiffres

Taux de réussite : à venir
Taux de satisfaction : à venir
Taux d'insertion : à venir
Taux de rupture : à venir
Taux de poursuite d'études : à venir

Mise à jour le : 17/06/2024

ENSEIGNEMENT AGRICOLE
**L'AVENTURE
DU VIVANT**
RÉVÈLE TON TALENT

www.campus-bougainville.fr

Suivez-nous sur :   

Campus Bougainville RD 319 77170 Brie Comte Robert

 CAMPUS
BOUGAINVILLE
LE MOYEN - LA TERRE - LES SOUS-SOLS

 MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINÉTÉ
ALIMENTAIRE
Pour
plus
d'infos

 PCO EP
Opérateur de compétences
des Entreprises de Proximité

 STELO
FORMATION

 RÉSEAU
RESTAU
DU PRODUIT AU CONVIVE