

# CS Restauration collective

FORMATION PAR ALTERNANCE

Formation diplômante de niveau III Code RNCP38657 Enregistrement : 01/01/2024

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 du certificat de restauration collective exerce son activité dans le domaine de la restauration collective : cuisine centrale, cantine scolaire, professionnelle, hospitalière, carcérale, militaire, restaurant d'entreprise, maisons de retraite. Il peut occuper un emploi de production et service, commis de cuisine, cuisinier de collectivité, chef de partie, second et chef de cuisine.

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

## Contenus de la formation (référentiel accessible sur chlorofil.fr)

UC P1 – Conduire la production des préparations culinaires

UC P2 – Distribuer les préparations culinaires

UC P3 – Réaliser les opérations d'entretien des locaux et matériels

## Modalités pédagogiques

Cours théoriques en présentiel avec possibilités de modules en FOAD, ateliers pratiques. 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).

## 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. Possibilité de valider un ou des blocs de compétences.

## Frais de gestion administrative

Aucun frais à la charge de l'alternant



## Modalités d'entrée en formation

(sous réserve de places disponibles)

1. Remplir le dossier d'inscription
2. Envoyer le dossier par mail à [cfppa-rungis-academie@educagri.fr](mailto:cfppa-rungis-academie@educagri.fr)
3. Réunion d'information collective
4. Entretien de motivation
5. Signer un contrat d'apprentissage/ professionnalisation 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.

## Pré-requis

- ✓ Etre titulaire du BPA option «transformations alimentaires» ou CAP cuisine ou sur décision du directeur de la DRIAAF
- ✓ Etre signataire d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation

## 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 GAUTUN**

Directeur

[cfppa-rungis-academie@educagri.fr](mailto: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

## Durée de formation (heures prévisionnelles)

➤ 448 heures en centre de formation

➤ 616 heures en entreprise

Durée totale : 1064 heures

Période : 13 octobre 2025 au 12 juin 2026 (1 session/an) Délai moyen d'accès à la formation : 1 mois

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