

CS-Restauration collective

CFA Public Education nationale

Certifiante

Formation en apprentissage formation entièrement présentielle RNCP38657 FORPRA0003CFA

Ville	Villefranche de rouergue
Lieu de formation	Etablissement régional d'enseignement adapté laurière
Niveau d'entrée	sans niveau spécifique
Niveau de sortie	N3 (CAP, BEP, CFPA du premier degré)
Durée et rythme	658h - 35h/semaine
Public visé	Apprenti, Public de la formation initiale, Tout public
Financement	OPCO

Formation professionnalisante associant production culinaire en grands volumes, hygiène HACCP, techniques spécifiques à la restauration collective et immersion professionnelle.

Objectifs

- Conduire les opérations préliminaires à la production culinaire
- Réaliser des préparations chaudes et froides pour plusieurs convives
- Organiser une production en restauration collective
- Appliquer les procédures HACCP et les règles sanitaires
- Gérer les flux de distribution des repas
- Dresser et présenter les préparations culinaires
- Utiliser les équipements professionnels adaptés
- Réaliser le nettoyage des matériels et locaux
- Respecter les procédures qualité et sécurité
- Adapter les préparations aux contraintes de production

Contenu

Certification préparée

Restauration collective - RNCP38657

Résultats attendus complémentaires

Maîtriser la production culinaire et les règles sanitaires en restauration collective.

Attestation de compétences (Voir type de validation), Obtention du certificat, Passage et obtention de la certification, Obtentions des habilitations, Obtention totale ou partielle de la certification, Passage devant un jury de la certification, Attestation des acquis (Voir type de validation), Obtention totale du bloc de compétences

Pré-requis

Être titulaire d'un CAP Cuisine ou d'un BPA Transformations Alimentaires.

Programme

Blocs de compétence	Modules	RNCP
Conduire la production des préparations culinaires		RNCP38657BC01
Distribuer les préparations culinaires		RNCP38657BC02
Réaliser les opérations d'entretien des locaux et matériels		RNCP38657BC03

Contenu de la formation

Description

Cette formation prépare aux métiers de la restauration collective en développant les compétences culinaires, organisationnelles et sanitaires nécessaires à la production et à la distribution de repas en collectivités, établissements scolaires, structures hospitalières et entreprises.

Enseignements proposés :

Production culinaire

- Préparations chaudes et froides
- Techniques culinaires professionnelles
- Gestion des cuissons
- Production en grands volumes
- Valorisation des produits

Organisation de la production

- Planification des fabrications
- Organisation du poste de travail
- Gestion des approvisionnements
- Gestion des flux de production

Hygiène et sécurité alimentaire

- Méthode HACCP
- Sécurité alimentaire
- Traçabilité
- Conservation des denrées
- Protocoles sanitaires

Distribution et service

- Dressage
- Distribution des repas
- Gestion des flux de convives
- Liaison chaude et liaison froide

Entretien des locaux et matériels

- Procédures de nettoyage
- Utilisation des machines professionnelles
- Entretien des équipements
- Respect des protocoles qualité

Préparation à la certification

- Mises en situation professionnelles
- Évaluations techniques
- Préparation aux épreuves finales

Période de stage en entreprise

Immersion professionnelle permettant :

- Participation à la production culinaire
- Application des procédures sanitaires
- Utilisation d'équipements professionnels
- Gestion des services collectifs

- Développement de l'autonomie professionnelle

Stage en milieu professionnel

Oui

Compétences visées

RNCP38657BC01 - Conduire la production des préparations culinaires

- Conduire les opérations préliminaires à la production
- Réaliser des préparations chaudes et froides pour un groupe de convives

RNCP38657BC02 - Distribuer les préparations culinaires

- Dresser des assiettes
- Gérer les flux

RNCP38657BC03 - Réaliser les opérations d'entretien des locaux et matériels

- Nettoyer les locaux
- Nettoyer des matériels à l'aide de machines

Modalités : organisation, pédagogie, intervenants et évaluations

Durée

- En centre: 420 heures
- Total enseignement: 420 heures
- En entreprise: 238 heures
- Total: 658 heures

Rythme

- En journée

Intensité

35 heures/semaine

Modalités pédagogiques

- Apprentissage à rythme adapté à chaque apprenant

Moyens pédagogiques

- Ressources numériques
- Travaux pratiques
- Document pédagogique

Accessibilité pédagogique aux personnes en situation de handicap

Bâtiment conforme à la réglementation

Intervenants

Intervenant spécialiste du domaine, enseignant de spécialité, bénéficiant d'un plan de développement de compétences

Modalité d'évaluation

- Epreuves écrites
- En cours de formation - CCF
- Epreuves orales

Type de validation des blocs de compétences

Totale : tous les blocs

Tarifs, financements et frais

Prix (net de taxe) : 8322 €

Financier

Financier	Public visé	Nombre de place
OPCO	Apprenti, Public de la formation initiale, Tout public	12

Frais à la charge de l'apprenant

Frais de passage de certification

Les frais d'examen ou de certification sont inclus dans le prix de vente.

Modalités d'inscription et d'admission

Effectif min / max : 4 / 12

Modalités d'admission

Admission après entretien

Après : poursuites d'études, passerelles et métiers

Liste des métiers associés

Intitulé	Code ROME
Equipier polyvalent / Equipière polyvalente de restauration rapide	G1603

Informations pratiques : accès, services et contact

Lieu de formation concerné : Etablissement régional d'enseignement adapté laurière – Villefranche de rouergue

Accessibilité aux personnes en situation de handicap : Bâtiment conforme à la réglementation

Transport et accès au site : Bus LIO Région

Restauration et espace repas : Oui

Possibilité d'hébergement : Oui

Contact

Stéphanie Jansou
 Directeur(trice) département
 0626707461
 stephanie.jansou@ac-toulouse.fr

Référent handicap

Amel Bennour
 0757683186
 handicap.cfapublic@moncfaa.fr

Informations légales

Rncp : RNCP38657

Date de publication : 21-02-2024 00:00

Date d'échéance de la certification : 01-01-2029 00:00

Nom du certificateur : MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETE ALIMENTAIRE

France Compétences : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38657>

Formacode : 42708

Certifinfo : 84899

Rome : G1603

Sessions de formation

Session	Période	Statut
Session du 1 septembre 2026 au 1 juillet 2027		Inscription clôturée

Tout savoir sur CFA Public Education nationale

Eduform