

Programme de Formation

Cuisinier en restauration collective

RNCP38871 délivré par MINISTÈRE DU TRAVAIL DU PLEIN EMPLOI ET DE L'INSERTION

Nomenclature du niveau de qualification Niveau 3

Code(s) NSF 221t : Cuisine

Formacode(s)

42708 : Cuisine collectivité

42729 : Gestion restauration collective

Date de début des parcours certifiants

01-06-2024

Valide jusqu'au 01-06-2029



Public concerné :

- Tous public : salariés, demandeurs d'emplois, salariés en reconversion professionnelle, salariés en insertion, indépendants, dirigeants.

Niveau requis du stagiaire pour entrer en formation :

- Être âgé(e) de 16 ans à 29 ans non révolus (pas de limite d'âge si public en situation de handicap)

Durée de la formation :

- Formation continue : 6 mois environ (450 heures) durée indicative et ajustable en fonction des besoins des personnes.
- Apprentissage :
 - Durée prévue : 15 mois (680 heures)
 - Rythme de l'alternance : 1 semaine en formation, 3 semaines en entreprise



Objectifs pédagogiques :

À l'issue de la formation, le participant sera capable de répondre aux objectifs fixés par la RNCP correspondant. (www.francecompetences.fr)

- Cuisiner et servir des repas en restauration collective
- Participer à l'organisation d'une cuisine collective



229, RUE DE SAINT HONORÉ
75001 PARIS



CONTACT.
06 63 36 06 95



WEBSITE.
www.ceifr.com



MAIL.
admin.formation@ceifr.com

NDA N° 11757240975 - SIRET N° 938 357 258 00012 - UAI N° 0756731J

Méthodes pédagogiques :

1. Apprentissage par projet

- Les apprenants travaillent sur des projets concrets, comme la conception de menus ou la préparation de plats spécifiques, en lien avec leur expérience en entreprise.
- Les projets seront réalisés en cuisine dans le cadre de l'alternance, puis partagés en ligne avec le formateur pour des retours personnalisés.

2. Classes virtuelles interactives

- Sessions en ligne où les apprenants peuvent interagir en temps réel avec le formateur et les autres apprenants.

3. Modules interactifs

- Modules en ligne interactifs incluant des quiz, des études de cas, et des simulations pour renforcer les compétences théoriques.
- Les modules peuvent couvrir la gestion d'un point de vente, les normes d'hygiène, la gestion des stocks, etc.

4. Retour d'expérience en entreprise

- Intégration des retours d'expérience des apprenants sur leur pratique en entreprise, sous forme de journaux de bord ou de rapports hebdomadaires.

Moyens de suivi d'exécution de la formation :

- Feuilles de présence aux rendez-vous
- Questions écrites (QCM)
- Mises en situation
- Exercices écrits
- Travaux pratiques
- Formulaires d'évaluation de la formation
- Suivi et support mail en continue pour également répondre aux questions
- Rendez-vous de suivi individuels en visio-conférence

Modalités d'évaluation :

- Mise en situation professionnelle
- Entretien technique professionnel
- Questionnaire professionnel
- Questionnement à partir de production(s)



Formalisation à l'issue de la formation :

- À l'issue de la formation, l'apprenant recevra :
- Un certificat de réalisation
- Une attestation des compétences acquises
- Une évaluation de la satisfaction

Certification obtenue "Titre professionnel Cuisinier en restauration collective"

Coût de la formation pris en charge par l'OPCO pour l'alternance Pour la formation continue, un devis vous sera remis sur demande

Modalités et délais d'accès à la formation :

Si vous êtes demandeurs d'emploi, salariés d'entreprise, alternants, cette formation vous concerne.

- *Nos étapes d'admission :*

Étude et analyse de votre dossier de candidature, Entretien de motivation devant un jury.

Un entretien de positionnement suivra la phase d'admission afin d'envisager d'éventuels allègements et dispenses,

Des épreuves de sélection complémentaires (écrits et/ou oraux) pourront être réalisées afin que nous adaptions au mieux votre parcours de formation.

Le délai d'accès aux prestations dépend de la date de début de formation sur les différents sites et du nombre de places disponibles. Pour connaître ces dates et les disponibilités, vous pouvez consulter le site internet et contacter nos conseillers

Compétences attestées

- Cuisiner aux postes entrées et desserts
- Cuisiner aux postes plats chauds
- Servir les préparations culinaires
- Mettre en œuvre le plan de maitrise sanitaire
- Contribuer à l'élaboration des menus et au choix des produits
- Réceptionner et stocker les produits
- Nettoyer et entretenir les locaux et les matériels

Validation du Titre professionnel Chef de Cuisine ou d'un bloc de compétences de cette certification.



- *Bloc de compétences 01* - Cuisiner et servir des repas en restauration collective
- *Bloc de compétences 02* - Participer à l'organisation d'une cuisine collective

Parcours au choix

Formation continue



5 000,00 €

Alternance



8 000,00 €

Formation gratuite et rémunérée pour l'alternant (contrat d'apprentissage)
Prise en charge en alternance par OPCO



Program

1. Mettre en œuvre le plan de maîtrise sanitaire et nettoyer et entretenir les locaux et les matériels

- 1.1. Découverte de l'environnement de travail d'un cuisinier et de sa tenue professionnelle.
- 1.2. Appliquer les méthodes HACCP (Système d'Analyse des Risques et de Maîtrise des Points Critiques)
 - 1.2.1. Maîtriser les règles 5M
 - 1.2.2. Garantir la conformité aux réglementations sanitaires en vigueur
 - 1.2.3. S'approprier les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité
 - 1.2.4. Identification des zones de stockage
- 1.3. Contrôler les températures de conservation et de cuisson.
- 1.4. Vérifier la traçabilité des produits alimentaires.



229, RUE DE SAINT HONORÉ
75001 PARIS



CONTACT.
06 63 36 06 95



WEBSITE.
www.ceifr.com



MAIL.
admin.formation@ceifr.com

NDA N° 11757240975 - SIRET N° 938 357 258 00012 - UAI N° 0756731J

- 1.5. Élaborer un plan de nettoyage en respectant les protocoles sanitaires.
- 1.6. Utiliser les produits de nettoyage de manière appropriée pour garantir la sécurité et l'hygiène.
- 1.7. Vérifier et entretenir les équipements de cuisine pour assurer leur bon fonctionnement.
- 1.8. Bien gérer le traitement des déchets (tri sélectif...)

2. Contribuer à l'élaboration des menus et au choix des produits

- 2.1. Participer à la conception des menus en tenant compte des régimes spécifiques et des contraintes budgétaires.
 - 2.1.1. Connaître les différences entre les menus végétan, végétalien et végétarien, hyposodé
 - 2.1.1.1. Identifier les produits
 - 2.1.1.2. Respecter les spécificités
 - 2.1.1.3. Associer les épices pour relever les saveurs
- 2.2. Sélectionner les fournisseurs en fonction de la qualité des produits et des critères environnementaux.
 - 2.2.1. Savoir acheter en fonction des besoins
 - 2.2.2. Identification des lieux d'achat
 - 2.2.3. Négocier les prix
 - 2.2.3.1. Privilégier le marché local
 - 2.2.3.2. Bio, durable (agriculture propre et engagée)
- 2.3. Savoir passer les commandes des produits auprès des fournisseurs sélectionnés.
- 2.4. La conformité des livraisons par rapport aux commandes passées.

3. Réceptionner et stocker les produits

- 3.1. Organiser la réception des produits en respectant les normes d'hygiène
- 3.2. Optimiser le stockage en fonction des dates de péremption et des besoins.
 - 3.2.1. Adapter son menu en fonction des dates de péremption proche
 - 3.2.2. S'appropriier les termes DLC, DLV, DLUO
 - 3.2.3. Vignoble AOP, AOC ...
- 3.3. Mettre en place une gestion des stocks efficace pour éviter les ruptures et le gaspillage.
 - 3.3.1. Repérer et anticiper les ruptures
 - 3.3.2. Suivi gestions de stocks des produits
 - 3.3.3. Réaliser les inventaires, suivi de la démarque



3.3.4. L'éthique à adopter dans l'entreprise (ne pas consommer, ne pas subtiliser)

4. Cuisiner au poste des entrées et desserts

- 4.1. Sélectionner les ingrédients en fonction des fiches techniques et des besoins spécifiques.
 - 4.1.1. S'adapter aux contraintes des différents types de restauration (scolaire, hospitalier, EHPAD, crèches, entreprises, buffet, évènementiels).
 - 4.1.2. Optimiser la production en fonction des besoins spécifiques des établissements.
 - 4.1.3. Respecter les valeurs nutritionnelles
 - 4.1.4. Se conformer aux rations alimentaires, apport énergétique ... (lutte contre le gaspillage alimentaire)
- 4.2. Préparer et assembler les entrées et desserts dans le respect des règles d'hygiène. (nettoyage des aliments...).
- 4.3. Gérer les cuissons et le dressage pour une présentation optimale.
 - 4.3.1. Maîtriser les modes de cuisson adaptés à la restauration
 - 4.3.1.1. Cuisson en grande quantité
 - 4.3.1.2. Cuissons à basse température
 - 4.3.1.3. Cuisson à la vapeur
 - 4.3.1.4. Cuisson en four
 - 4.3.1.5. Cuisson en sauteuse basculante
 - 4.3.1.6. Cuisson en friteuse industrielle
 - 4.3.1.7. Cuisson à l'eau
 - 4.3.1.8. Cuisson au bain-marie
 - 4.3.1.9. Grillades (grill ou barbecue industriel)
 - 4.3.2. Utiliser les techniques de conservation pour prolonger la durée de vie des produits tout en garantissant la qualité nutritionnelle



5. Cuisiner au poste des plats chauds.

- 5.1. Maîtriser les techniques de cuisson des viandes, poissons et légumes en grande quantité.
- 5.2. Adapter les techniques de cuisson et d'assaisonnement selon les régimes alimentaires.
- 5.3. Contrôler la qualité des plats avant leur distribution.

6. Servir les préparations culinaires

- 6.1. Organiser le service en fonction du nombre de convives et des contraintes horaires.
- 6.2. Assurer la liaison chaude et froide en respectant les normes de sécurité alimentaire.
- 6.3. Gérer le réapprovisionnement pendant le service.

7. Cuisine bistronomique, gastronomique, événementielle et posture professionnelle



7.1. Développer la créativité en cuisine bistro ou gastro

- 7.1.1. Expérimenter sa créativité
- 7.1.2. Revisiter des classiques
- 7.1.3. Innover dans l'événementiel ...

7.2. Adopter la posture professionnelle recherchée par les entreprises

8. Utilisation des logiciels de gestion de cuisine

8.1. Maîtriser les outils numériques de gestion en restauration collective.

- 8.1.1. Connaître les logiciels existants

8.2. Optimiser la gestion des stocks, des menus et des approvisionnements via un logiciel de gestion

8.3. Création d'entreprise en restauration collective

8.4. Comprendre les étapes clés de la création d'une entreprise en restauration collective ou événementielle.

- 8.4.1. Reconnaître les étapes de la création
- 8.4.2. Gestion et coût d'entreprise

8.5. Un projet entrepreneurial dans ce secteur.

- 8.5.1. Management
- 8.5.2. Savoir se vendre et négocier ses produits
- 8.5.3. S'approprier l'utilisation des réseaux sociaux
- 8.5.4. Adopter une posture de dirigeant(e)

Modules complémentaires :

- La bonne posture du salarié dans son environnement professionnel (savoir être, maîtrise personnelle, ponctualité, assiduité).
- Recherche d'emploi.

Quels débouchés en termes de métier ?

Après avoir validé votre Titre Professionnel de « Cuisinier en restauration collective », vous pouvez travailler au sein d'une restauration collective sociale (restaurant d'entreprise ou d'hôpital par exemple) ou commerciale (self, cafétéria, brasserie et chaîne hôtelière entre autres).



229, RUE DE SAINT HONORÉ
75001 PARIS



CONTACT.
06 63 36 06 95



WEBSITE.
www.ceifr.com



MAIL.
admin.formation@ceifr.com

NDA N° 11757240975 - SIRET N° 938 357 258 00012 - UAI N° 0756731J

Ce métier s'effectuant souvent en position debout et prolongée, et impliquant la manutention de charges et de nombreuses allées et venues, il faut être en bonne condition physique. Souvent, il est nécessaire de porter une tenue professionnelle.

De même, les tâches peuvent être fixées à l'avance ou variées en fonction de l'activité. Selon l'établissement où vous travaillez, votre présence peut être requise le week-end, en soirée, les jours fériés ou en horaires décalés. Après votre Titre Professionnel, avec de l'expérience ou en suivant une autre formation, vous pouvez évoluer notamment vers un poste de serveur(se) en restauration ou cuisinier(ère).

Suite de parcours

Après avoir obtenu votre Titre Professionnel de « Cuisinier en restauration collective » vous avez la possibilité de continuer dans un parcours de formation vers les diplômes suivants :

Titre Professionnel Cuisinier(ère) de Restaurant, CAP Cuisine, Titre Professionnel Serveur(se) en Restauration, CAP Commercialisation et Services en Hôtel, Café, Restaurant, CQP Serveur(se) en Restauration.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap :

L'équipe pédagogique sait s'adapter aux différentes situations de handicaps nécessitant des aménagements spécifiques.

Vous retrouverez notre référent Handicap au sein de la structure pour définir avec lui la faisabilité de votre projet de formation et les besoins en compensations nécessaires pour vous permettre de vous accompagner au mieux et dans les meilleures conditions lors de votre parcours de formation. Pour cela veuillez nous contacter par mail et remplir une fiche de renseignements strictement confidentielle ou par téléphone.



" Toutes nos formations sont effectuées dans le respect du consentement et de la confidentialité de nos apprenants/clients "

Référents

Référent(e) pédagogique :

AGESILAS, Marc

formation.pedagogique@ceifr.com

Référent(e) administrative :

N'DAMBANI, Mylène

contact.formation@ceifr.com

Référent(e) handicap :

MARQUES FERREIRA, Abel

admin.formation@ceifr.com



229, RUE DE SAINT HONORÉ
75001 PARIS



CONTACT.

06 63 36 06 95



WEBSITE.

www.ceifr.com



MAIL.

admin.formation@ceifr.com

NDA N° 11757240975 - SIRET N° 938 357 258 00012 - UAI N° 0756731J