

Fiche Formation

CUISINIER GESTIONNAIRE DE RESTAURATION COLLECTIVE

RNCP28098

CERTIFICATION DE NIVEAU 4

MFR La Roche du Trésor

18, RUE DU COUVENT | 25390 ORCHAMPS-VENNES

<http://www.mfr-rochedutresor.com> | formation@rochedutresor.com

SIRET : 77833721200030

DECLARATION D'ACTIVITE ENREGISTREE SOUS LE NUMERO 43250169225 AUPRES DU PREFET DE LA REGION BOURGOGNE FRANCHE-COMTE

Public concerné

Individuels payants éligible CPF

Salariés : contrat d'apprentissage, contrat de professionnalisation, autres contrats

Demandeurs d'emploi

Nombre de places 15

Conditions d'entrée

Être titulaire au moins d'un CAP ou BEP Cuisine (ou métier de bouche) ou pouvoir justifier d'une expérience professionnelle de 5 années en cuisine

Se présenter au test de positionnement

Présentation générale

Le titulaire du titre « Cuisinier gestionnaire de restauration collective » assure la responsabilité globale d'un service de restauration collective au sein d'un établissement (établissement scolaire et/ou de formation, établissement médico-social, EHPAD, hôpital, crèche, entreprise...) : de l'approvisionnement à la distribution des repas.

Le cuisinier gestionnaire de restauration collective organise, réalise et assume la production culinaire et sa distribution. Par la mise en place et le contrôle des conditions d'hygiène et de sécurité conformes à la réglementation, par sa connaissance des besoins et des attentes des personnes accueillies, par sa capacité à valoriser les ressources du territoire et les produits, il propose une alimentation de qualité, saine et équilibrée qui, dans le respect des budgets, concourt au plaisir, au bien-être et à la santé des convives.

Objectifs

Cette formation concerne la restauration collective et elle s'adresse à des personnes désirant un emploi qualifié de « Cuisinier - Gestionnaire de restauration collective ».

Elle vise à donner une qualification professionnelle de niveau IV pratique, technique et économique dans le domaine de la cuisine et de la gestion. Elle assure l'accès à la responsabilité globale du service restauration dans de petites (80 à 100 repas) et moyennes collectivités (200 à 500 repas) : restauration scolaire, maison de retraite, centre de vacances, ...

Contenu de formation

Gestion : de la production à la distribution

Gestion de l'économat

Elaboration d'un plan alimentaire et de menus adaptés aux convives

Gestion et animation d'une équipe de restauration

Module HACCP : appliquer les bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective

Sauveteur Secouriste au Travail - Formation Initiale

Valeurs de la République et Laïcité

Journée de sensibilisation Développement Durable, enjeux numériques et égalité professionnelle

Savoir-Être professionnels

Stage en Entreprise

Modalités pédagogiques

Cours en présentiel.

Apports théoriques.

Travail de recherche et création d'outils professionnels.

Travaux de groupe et travail collaboratif

Etude de cas concret – mise en pratique

Visites de structures et intervention de professionnels.
 Suivi individualisé, accompagnement dans la recherche de stage.
 Evaluations en cours de formation.
 Bilans, régulation.
 Voyages d'étude.
 Mise en œuvre de projets pratiques.
 La Formation à Distance peut également être mise en œuvre au besoin.

Compétences attestées

La certification est construite sur la base de 3 blocs de compétences :

Piloter un service de restauration collective

- Etablir des menus équilibrés et diversifiés en fonction des habitudes alimentaires, de la saisonnalité, du budget, du GEMRCN, des différents régimes alimentaires liés aux pathologies, aux allergies (PAI)
- Mettre en place, suivre et ajuster le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) - Interpréter, analyser les résultats d'un laboratoire, d'un audit du service et mettre en place les actions correctives
- Calculer les coûts matière et le cout de revient, analyser les écarts au regard du prévisionnel et formuler des propositions de manière à les rectifier
- Participer à la gestion des ressources humaines

Produire et distribuer des repas

- Utiliser les 6 gammes de produits et les PAI (Produits Industriels Alimentaires)
- Utiliser le matériel adapté aux productions (juste température, cuisson sous-vide, basse température...)
- Apprécier et rectifier les qualités organoleptiques des plats
- Valoriser sa production (choix du matériel de service, dressage...)

Contribuer au projet, a la vie de la structure

- Réaliser un diagnostic de l'activité restauration - Elaborer et formaliser des propositions

Blocs de compétences

RNCP28098BC01 - Produire et distribuer des repas

Ce bloc de compétences concerne la production et la distribution de repas adaptés aux convives et au budget de la collectivité, dans le respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et dans une démarche de développement durable, c'est-à-dire l'élaboration des repas dans le respect des fiches techniques, des règles d'hygiène et de sécurité et des temps impartis, le conditionnement et la distribution des repas, la mise en œuvre d'une démarche de développement durable

Il est **évalué** à partir de

- Une épreuve pratique en cours de qualification (durée maximale de 4h30) : préparation d'un bon économat, d'une fiche de progression et d'un repas pour au minimum 20 personnes.
- L'avis du tuteur en entreprise sur la base de situations professionnelles.

RNCP28098BC02 - Piloter un service de restauration collective

Ce bloc de compétences concerne le pilotage d'un service de restauration collective, en cohérence avec les public(s) accueillis, les objectifs de la structure et dans le respect des législations européenne et française en vigueur, c'est-à-dire : la construction d'un plan alimentaire, puis des menus adaptés aux convives, la mise en place des protocoles d'hygiène et le contrôle de leur application, la gestion de la production et la distribution en accord avec les objectifs budgétaires déterminés en amont, la gestion des approvisionnements, l'encadrement et l'animation de l'équipe de restauration.

Il est **évalué** à partir de :

- 3 études de cas écrites de 3 heures chacune : Construction d'un plan alimentaire et de menus adaptés aux convives - Mise en place de protocoles d'hygiène et contrôle de leur application - Gestion des approvisionnements, de la production et de la distribution ;
- 1 mise en situation pratique d'au moins 1h : Encadrement et animation de l'équipe de restauration.

RNCP28098BC03 - Contribuer au projet, à la vie de la structure

Dans ce bloc de compétences, la contribution au projet, à la vie de la structure se concrétise par l'accompagnement de l'amélioration du service restauration, par la participation à l'organisation de la vie quotidienne au sein de l'établissement et par le développement de relations avec les différents acteurs : les personnes accueillies dans une dimension qui peut être éducative, sociale, médico-sociale, commerciale..., la direction, les différents services, les institutions et les partenaires.

Il est **évalué** à partir de :

- La production d'un dossier « Diagnostic et projet d'activité » (25 pages) et d'une prestation orale sur la base de la présentation de ce dossier (25 mn)
- Une prestation orale d'étude de cas (1h de préparation et 20 mn pour la prestation).
- L'avis du tuteur en entreprise sur la base de situations professionnelles.

Certificateur

Union nationale des maisons familiales rurales d'éducation et d'orientation (UNMFREO)
www.mfr.fr

Durée et dates

Durée en centre : 770 heures

Durée en entreprise : 560 heures

Dates : octobre à juin

Formation à temps plein : 35 heures par semaine

Lieu de formation

Maison Familiale Rurale La Roche du Trésor
18, rue du Couvent
25390 Orchamps-Vennes
Coordonnées GPS : Latitude : 47.131877 | Longitude : 6.528922

Selon les besoins de la formation, des regroupements pourront être organisés à Pierrefontaine Les Varans :

Maison Familiale Rurale La Roche du Trésor
1, rue du Pré
25510 Pierrefontaine les Varans
Coordonnées GPS : Latitude : 47.213631 | Longitude : 6.538339

Coût par participant

Frais d'adhésion et d'inscription : 30 €

Hébergement en internat : 100 € / semaine

Pour les apprentis : prise en charge des coûts pédagogiques, d'une partie de la demi-pension ou de l'internat selon les OPCO.

Pour les demandeurs d'emploi orientés dans le cadre du Service Public Régional de la Formation par les prescripteurs habilités (Pôle Emploi, Mission Locale, Cap Emploi) : prise en charge des coûts

pédagogiques et possibilité d'aide au déplacement (sous conditions). Les coûts de pension restent à charge du stagiaire.

Pour les autres salariés : devis sur demande à l'adresse formation@rochedutresor.com

Responsables et Animateurs

Responsable de formation	Jérôme Brischoux – jerome.brischoux@rochedutresor.com
Responsable administratif	Elise Millesse – elise.millesse@rochedutresor.com

Suivi de l'action

Emargement des stagiaires et des formateurs

Attestation d'entrée et de fin de formation

Bilans en entreprise

Evaluation de l'action

Evaluation de la prestation de formation « à chaud » (bilan en fin de semaine lors des sessions en centre de formation).

Evaluation de l'action (questionnaire de satisfaction des participants)

Evaluation sur le degré d'acquisition des compétences (évaluations des compétences, livret de compétences et de suivi en entreprise).

Passerelles et débouchés possibles

Secteurs d'activités :

Structures de restauration collective au sein d'établissements (établissement scolaire et/ou de formation, établissement médico-social, EHPAD, hôpital, crèche, entreprise...)

Type d'emplois accessibles :

Cuisinier gestionnaire, responsable de cuisine, maître ou maîtresse de maison (*convention collective MFR*), chef de partie, chef gérant, économiste, second de cuisine...

Agissant seul ou en équipe, en étroite relation avec la direction et en relation avec les professionnels des autres services, cet emploi demande un degré d'autonomie pour être en mesure d'assumer des responsabilités qui peuvent varier selon la taille de la collectivité.

Code(s) ROME :

- G1404 - Management d'établissement de restauration collective
- G1601 - Management du personnel de cuisine
- G1602 - Personnel de cuisine