

Fiche Formation

CERTIFICAT DE SPECIALISATION

RESTAURATION COLLECTIVE

RNC15507

CERTIFICATION DE NIVEAU 3

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

Salariés en Contrat d'Apprentissage
Nombre de places / 10

Conditions d'entrée

Le public visé par cette formation est constitué non seulement de jeunes issus de la formation professionnelle. Conformément à la réglementation, le certificat de spécialisation agricole option « restauration collective » est accessible aux candidats titulaires :

- du brevet professionnel agricole (BPA) option « transformations alimentaires »
- du Certificat d'aptitude professionnelle (CAP) « Agent Polyvalent de Restauration »
- du Certificat d'aptitude professionnelle (CAP) « Production et Service en restaurations »
- du Certificat d'aptitude professionnelle (CAP) « Cuisine

ou, sur décision du directeur régional de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt, aux candidats titulaires d'un diplôme ou titre inscrit au répertoire national des certifications professionnelles (RNCP), de niveau au moins équivalent et de spécialité voisine aux diplômes listés dans le premier alinéa, ou d'une attestation de suivi de formations reconnues dans les conventions collectives.

Le contrat d'apprentissage est établi sur 12 mois.

Présentation générale

Préparer une salade, approvisionner des présentoirs en libre-service, servir les clients ; le titulaire de ce CAP est polyvalent. Il travaille dans une entreprise de restauration rapide ou de vente à emporter ou dans la restauration collective.

Objectifs

Le titulaire de ce certificat est appelé à évoluer et travailler dans le milieu de la restauration collective, en cuisine ou au service.

Depuis la gestion des approvisionnements au rangement final de la cuisine et de l'espace restaurant, il organise son travail selon les normes d'hygiène, de sécurité et d'environnement en vigueur.

Il cuisine, organise les menus, assure la bonne marche du service et l'application stricte de normes d'hygiènes alimentaires (maintenance et propreté des équipements).

Il suit un planning de production, visant à valoriser les produits élaborés, développer et maîtriser la préparation des produits bruts en grande quantité tout en adaptant les menus aux différents convives.

Il met en oeuvre les procédures réglementaires adaptées à son domaine d'activité, connaît les règles spécifiques de son espace de travail (process de cuisson, liaison froide/chaude, restauration directe/différée, conditionnement et conservation).

Contenu de formation

UCP1 : Conduire la production des préparations culinaires

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

UCP2 : Distribuer les préparations culinaires

- Dresser des assiettes
- Gérer les flux

UCP3 : Réaliser les opérations d'entretien des locaux et matériels

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

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.
Mise en œuvre de projets pratiques.

Compétences attestées / Blocs de compétences

RNCP15507BC01 – UCP1 : Conduire la production des préparations culinaires
RNCP15507BC02 – UCP2 : Distribuer les préparations culinaires
RNCP15507BC03 – UCP3 : Réaliser les opérations d'entretien des locaux et matériels

Modalités d'acquisition de la certification

Les blocs de compétence sont validés par une évaluation de certification.
Le cumul des blocs correspondant aux 3 unités capitalisables donne accès à la certification.
La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité

Certificateur

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

Durée et dates

Durée en centre : 14 semaines soit 490 heures
Durée en entreprise : 38 semaines soit 1330 heures – formation sur 2 ans

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.

Informations 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

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...

Type d'emplois accessibles :

Cuisinier/cuisinière, chef cuisinier/cuisinière, responsable de production en restauration collective, agent de restauration/ de service, commis(e) de cuisine/de collectivité, employé(e) polyvalent(e) en restauration

Code(s) ROME :

- G1601 - Management du personnel de cuisine
- G1602 - Personnel de cuisine
- G1603 - Personnel polyvalent en restauration