

# TITRE PROFESSIONNEL CGRC CUISINIER GESTIONNAIRE DE RESTAURATION COLLECTIVE



## FORMATION

En alternance sur 1 an



### DATE, DURÉE ET LIEU

- **Dates** : octobre 2021 à juin 2022
- **Durée** : 22 semaines en centre (770 h) et 16 semaines en entreprise (560 h)
- **Lieu** :

**MFR-CFA LA ROCHE DU TRESOR**

**18, rue du Couvent  
25390 Orchamps-Vennes**

### PUBLIC CONCERNÉ, NOMBRE

- Demandeur(s) d'emploi en formation, contrat d'apprentissage, salariés en formation
- Accessibilité au public en situation de handicap après étude du projet personnel.
- Effectif : 6 à 15 participants

### COÛT PAR PARTICIPANT

Formation gratuite et rémunérée pour les demandeurs d'emploi et les salariés en contrat d'apprentissage.

Autres statuts : devis sur demande

Pension complète : 100 € par semaine

Demi-pension : 26 € par semaine

### RESPONSABLE DE L'ACTION/CONTACT

Responsable de l'action : M. Brischoux Jérôme

Pour toute information :

[formation@rochedutresor.com](mailto:formation@rochedutresor.com)

03 81 56 04 05

### EMPLOIS ET DÉBOUCHÉS

- Cuisinier gestionnaire
- Responsable de cuisine
- Chef de partie, économiste...

### CONDITIONS D'ADMISSION

- 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
- Dossier d'inscription complet et entretien de motivation obligatoire
- Satisfaire aux obligations liés au statut (demandeur d'emploi, contrat d'apprentissage, salarié en formation)

### OBJECTIFS

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, ...

La formation est construite autour de 3 blocs de compétences :

- Piloter un service de restauration collective.
- Produire et distribuer des repas.
- Contribuer au projet, à la vie de la structure.

### CONTENU

- 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.

la roche du trésor

[www.mfr-rochedutresor.com](http://www.mfr-rochedutresor.com)

**MFR**  
CULTIVONS LES RÉUSSITES  
Formation par alternance

Dossier d'inscription  
en ligne

