

Certificat de spécialisation restauration collective

Financement
Formation professionnelle continue Non conventionnée / sans dispositif
Organisme responsable et contact
EPLEFPA DE LA CREUSE - AHUN LACOMBE Céline 05.55.81.48.90 cfppa.ahun@educagri.fr
Accès à la formation
Publics visés :
Demandeur d'emploi Jeune de moins de 26 ans Personne handicapée Actif(e) non salarié(e) Elève sous statut scolaire
Sélection :
Dossier Tests Entretien
Niveau d'entrée requis :
Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)
Conditions d'accès :
* Avoir entre 16 et 29 ans révolus Pour le CS, l'entrée en formation nécessite d'être titulaire d'un diplôme agricole de niveau V ou plus en lien avec la restauration. Le projet professionnel doit être en lien avec le salariat en restauration. L'accès à tout ou partie de la formation (bloc de compétence) est possible. Nous contacter pour toute autre modalité d'accès.
Prérequis pédagogiques :
Non renseigné
Contrat de professionnalisation possible ?
Oui

Objectif de la formation

Cette formation est conçue pour permettre d'adapter le savoir-faire de cuisinier « classique » aux spécificités de la restauration collective : organisation (liaison directe, satellite), production de gros volumes, utilisation d'outils et matériels adaptés à ces volumes, modalités de cuisson, conservation adaptée à une consommation différée dans le temps et dans l'espace, exigences et satisfaction du convive. Un fort accent est mis sur la qualité sanitaire des denrées produites eu égard notamment à la destination des produits élaborés (milieu hospitalier par exemple). Ce professionnel peut occuper un poste de cuisinier, chef cuisinier, responsable de production collective, agent de restauration, commis de cuisine de collectivité, employé polyvalent en restauration

Contenu et modalités d'organisation

Formation théorique : la formation est découpée en 11 séquences rattachées à autant de situations de travail locales 1 Hygiène et santé : - du personnel, des locaux, du matériel - ergonomie - méthode HACCP 2. Nutrition et diététique : - gestion des Allergènes, mise en place du plan GEMRCN et du plan alimentaire 3. Technologie et connaissance des produits : - techniques culinaires, - connaissance des produits frais - approvisionnement en circuits courts 4. Cuisine et technologie culinaire : - réceptions des produits - gestion des stocks - préparations culinaires - cuisssons - gestion des liaisons 5. Qualité des produits et préparations : - notion de fraîcheur des produits, leur stockage, - traçabilité - autocontrôle 6. Communication : - origine des produits utilisés - information des publics 7. Connaissance des publics : - régimes spéciaux - gestion des allergies 8. Gestion des approvisionnements : - établir un quantitatif - saisonnalité des produits 9. Distribution des préparations : - liaison chaude et liaison froide - conditionnement - remise en température 10. Gestion des déchets - tri sélectif - compostage des déchets - valorisation 11. Gestion du personnel RH - travail en équipe - savoir être - écoute - conseil - accompagnement équipe - droit du salarié

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Non renseigné**

Validation(s) Visée(s)

Certificat de spécialisation restauration collective - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

MON COMPTE FORMATION Éligible au CPF

Et après ?

Suite de parcours

-

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00169103	du 01/09/2020 au 30/06/2022	Ahun (23)	EPLEFPA DE LA CREUSE - AHUN	Non éligible		Contrat app
00212226	du 02/11/2021 au 29/04/2022	Ahun (23)	EPLEFPA DE LA CREUSE - AHUN	Non éligible		Contrat app
00332113	du 03/01/2023 au 15/12/2023	AHUN (23)	EPLEFPA DE LA CREUSE - AHUN		MON COMPTE FORMATION	FPC

00413873du 15/01/2024 au
09/12/2024

Ahun (23)

**EPLEFPA DE LA
CREUSE - AHUN**Non
éligible**00537942**du 15/01/2024 au
09/12/2024

Ahun (23)

**EPLEFPA DE LA
CREUSE - AHUN****00413867**du 15/01/2024 au
09/12/2024

Ahun (23)

**EPLEFPA DE LA
CREUSE - AHUN**Non
éligible**00639800**du 12/01/2026 au
11/12/2026

Ahun (23)

**EPLEFPA DE LA
CREUSE - AHUN**Non
éligible