

PRESENTATION DE LA FORMATION / OBJECTIFS

Par sa maîtrise de la technique culinaire et sa rigueur, le cuisinier en restauration collective contribue à la satisfaction de la clientèle et à la réputation de l'établissement. Il réalise les recettes en appliquant les procédés de fabrication adaptés à une production en quantité.

Maîtriser les compétences nécessaires à l'exercice du métier de Cuisinier(ère) en restauration collective et valider le Titre Professionnel de niveau 3 (équivalent à un CAP ou à un BEP), qui est une certification professionnelle délivrée par le Ministère du Travail.

La formation permet de participer à l'organisation de l'établissement. Il contribue à l'élaboration des menus et au choix des produits en fonction de sa connaissance des attentes de la clientèle et de l'équipement de l'établissement. Il connaît les produits, leurs critères de qualité et de fraîcheur. Lors de leur réception, il les contrôle quantitativement et qualitativement et les range selon les règles. Il suit régulièrement l'état des stocks et en informe sa hiérarchie. Le titulaire du diplôme est alors à même de gérer ses commandes d'ingrédients, leur préparation, l'élaboration d'un menu et sa présentation. Se former sous contrat de travail (durée selon profil) en alternant, enseignement en organisme de formation CFA et mise en pratique en entreprise pour obtenir le diplôme du Titre Professionnel de Cuisinier (ère) en restauration collective.

- **Débouchés métiers :** Chef de cuisine, cuisinier en restauration collective, cuisinier en cuisine centrale, second de cuisine en restauration collective, chef de partie en restauration collective cuisinier en établissement de cure cuisinier en centre de vacances **Suite de parcours possible :** Diplôme de l'Éducation Nationale CAP Cuisine, BAC pro, BTS restauration
- **Équivalences :** Aucune
- **Passerelles :** Aucune

Prérequis

Conditions d'âge	- Avoir entre 16 ans et 29 ans - Au-delà de 29 ans : RQTH ou projet de création d'entreprise
Diplômes obligatoires	Non concerné
Conditions spécifiques	Projet validé par une action d'accompagnement

MODALITÉS D'ORGANISATION

Informations collectives :		Dates de prochaines sessions :	
Date : « Les mardis de l'Apprentissage » tous les mardis sans inscription	Heure : 09h00	Date : Entrées et sorties permanentes	Heure : Nous consulter

| Prise de rendez-vous individuel : sous 8 jours

| Durée totale : 1 an ou 2 ans selon profil

| Rythme hebdomadaire : En continu

| Formation en milieu professionnel : Selon contrat signé avec l'employeur

| Entrées/Sorties permanentes ☒

Intervenants, Matériels et Équipements

Équipe pédagogique :

Formateurs techniques diplômés et justifiant de 3 années d'expérience professionnelle minimum dans le domaine.

Plateau pédagogique :

- Plateau technique de 700 m² dotés des équipements de dernière génération et une cuisine professionnelle
- Centre de ressources pédagogiques

Modalités pédagogiques

- Enseignement théorique et pratique en présentiel ☒
- PAE Pratique d'Application en Entreprise ☒
- FOAD Formation Ouverte à Distance synchrone ☐
- FOAD Formation Ouverte à Distance asynchrone ☐
- Session de regroupement (enseignement à distance) ☐

Modalités d'évaluation aux examens

Entretien ☒ Tests ☒ Mise en situation ☒ Contrôle continu ☐

Nombre d'apprentis en 2023	: Nouveau TP
Taux de réussite aux validations en 2023	: Nouveau TP
Note de satisfaction apprenants en 2023	: Nouveau TP
Taux d'insertion professionnelle en 2023	: Nouveau TP
Taux d'insertion dans le métier visé en 2023	: Nouveau TP
Taux de rupture en 2023	: Nouveau TP
Taux d'interruption en 2023	: Nouveau TP
Taux de poursuite d'étude en 2023	: Nouveau TP
Valeur ajoutée en 2023	: Nouveau TP

Lieu de formation

Marseille – 04 91 07 69 02 | contactcfa@acpm.eu

Contacts / Adresses / Accessibilité : [Consulter nos sites](#)

Handicap : Un référent handicap est disponible pour toutes adaptations pédagogiques spécifiques « handicap » et pour plus de renseignements.



MODALITÉS DE RECRUTEMENT & D'ADAPTATION DE PARCOURS

Délais d'inscription : 2 semaines	i : Adaptation pédagogique possible
Recrutement :	
- Test des connaissances générales	☒
- Test des connaissances techniques	☐
- Mise en situation	☐
- Entretien d'analyse des acquis, adéquation du projet et besoins formatifs	☒
Documents à fournir : Nous consulter.	
Possibilité de valider un ou des blocs de compétences séparément	☒

IMPORTANT Chaque bloc de compétences est décliné par un ou plusieurs modules de formation qui comporte(nt) tous les savoirs et apprentissages liés au(x) compétence(s) visée(s). Ces modules de formation peuvent être réalisés de manière non consécutive. La validation de l'ensemble des modules de compétences est validée par le TP Cuisine (diplôme du Ministère du Travail, du Plein Emploi et de l'Insertion).

Durée de l'apprentissage (selon profil)	1 An	2ans
RNCP38871BC01 - Cuisiner et servir des repas en restauration collective		
Cuisiner au poste des entrées et desserts	52h	104h
Cuisiner au poste « plats chauds »	74h	148h
Servir des préparations culinaires	35h	70h
Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste entrées	17h	35h
Confectionner et dresser à la commande des entrées froides ou chaudes	35h	70h
Total	161h	322h

RNCP38871BC02 - Participer à l'organisation d'une cuisine collective

Intégrer dans sa pratique les directives l'hygiène alimentaire en restauration commerciale et en matière de sécurité alimentaire. Développement durable et gaspillage alimentaire	70h	140h
Mettre en œuvre un plan de maîtrise sanitaire		
Contribuer à l'élaboration des menus et au choix des produits	70h	140h
Réceptionner et stocker les produits	35h	70h
Contrôler visuellement l'efficacité du nettoyage et complète le support d'enregistrement des opérations de nettoyage et de désinfection	35h	70h
Total	210h	420h

Dossier professionnel

Rédiger le dossier professionnel	35h	70h
Total	35h	70h

Durée totale de la formation et prix

	1 An	2ans
Total	406h	812h
Cette formation est entièrement financée pour les apprentis grâce à un contrat d'apprentissage établi entre l'employeur et l'OPCO, sous réserve de certaines conditions.	100 % Gratuit pour l'apprenti	

Informations supplémentaires :

- Délivrance d'une attestation individuelle de fin de formation.
- Délivrance du Titre Professionnel sous condition de validation des CCP et de la période de formation en entreprise.