

CS RC

Certificat de Spécialisation

Restauration Collective

Niveau 3 – N° [fiche RNCP 38657](#)
Formation en Apprentissage



Comment s'inscrire ?

- nantes-terre-atlantique.fr
- ypareo.julesrieffel.com
- secrétariat du CFA
↳ 02.40.94.86.08
↳ cfa@nantes-terre-atlantique.fr

Quand s'inscrire ?

A partir de février 2024

Début de formation : septembre 2024

CFA Nantes Terre Atlantique
Site Jules Rieffel

5 rue de la Syonnaïère – CS 60117
44817 ST HERBLAIN



D'autres informations sur notre site Internet

Chiffres clés

Taux de réussite aux examens
juin 2023 : 75%

Taux d'insertion professionnelle
2021-2022 à 6 mois :
100% sont en emploi

Taux de satisfaction
2022-2023 : 100%

NANTES TERRE ATLANTIQUE

APPRENONS AUJOURD'HUI POUR CULTIVER DEMAIN

CFA
Centre de
Formation
d'Apprentis

Certifié Qualiopi et Qualiformagri

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 œuvre 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).

OBJECTIF DE FORMATION

UCP1 : Conduire la production des préparations culinaires

UCP2 : Distribuer les préparations culinaires

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

Devenir cuisinier de collectivité c'est :

- Préparer un repas de l'entrée au dessert pour un groupe de convives en respectant les procédures et en utilisant les matériels adaptés,
- Préparer et organiser son travail au sein d'une équipe,
- Assurer la traçabilité de ses fabrications,
- Respecter les règles d'hygiène,
- Distribuer les repas aux convives,
- Informer les convives sur le contenu des plats, leur mode de fabrication et leur intérêt nutritionnel.

Les cuisines collectives d'accueil des apprentis en CS peuvent être :

- Les restaurants scolaires : école, collège, lycée, université,
- Les centres d'accueil en petite enfance : crèche, multi-accueil,
- Les établissements sociaux et de santé : hôpital, maison de retraite,
- Les restaurants d'entreprises : self, salle à manger de direction....

CONTENU DE LA FORMATION

Techniques culinaires

Connaissances des produits

Hygiène

Nutrition

Pluridisciplinaire : fiches techniques, préparations de recettes informatiques, maths

appliquées, organisation

Communication

Economie

Sécurité

Ergonomie

POURSUITE DE FORMATION POSSIBLE

Formations continues



CONDITIONS D'ADMISSION

Etre âgé de 15 à 29 ans ou sans limite d'âge pour les travailleurs avec une RQTH.

L'admission en Certificat de Spécialisation en Restauration Collective se fait après validation d'un CAP Cuisine ou d'un BPA Transformations Alimentaires (ou sur dérogation après obtention d'un CAP APR ou CAP Métier de Bouche).

Après passage d'un entretien individuel avec les formateurs chargés du recrutement, un dossier d'inscription vous est remis. L'inscription définitive est validée par la signature d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise.

ADAPTATION DU PARCOURS DE FORMATION

Formation accessible aux personnes en situation de handicap reconnu ou non.

Un référent est dédié à l'accompagnement des personnes en situation de handicap

Parcours individualisé possible selon diplômes, expériences et validations antérieures, construit à partir des conclusions des actions conduites lors des phases de recrutement et de positionnement.

ORGANISATION DE LA FORMATION

Le contrat d'apprentissage est d'une durée minimale de 12 mois répartis entre le CFA et l'entreprise, selon un calendrier défini.

La période de formation au CFA est de 490 heures par an, soit environ 14 semaines de cours, réparties entre septembre et juin de l'année scolaire.

La période en cuisine collective est de 33 semaines. Le rythme de l'alternance est de 1 semaine au CFA et 1 semaine en entreprise, minimum.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Cours en présentiel, Individualisation des Parcours, Travaux Pratiques, Visites ...

MODALITES D'ÉVALUATION-OBTENTION DU DIPLOME

Contrôles de connaissance et évaluation des acquis chaque semestre.

L'obtention du diplôme est validée par la réussite de toutes les Unités Capitalisables (UC).

L'unité capitalisable correspondante au bloc est valide dans le cadre de l'acquisition de la 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.

TARIFS

Coût de formation pris en charge par l'OPCO de l'employeur.

Frais de gestion de 45 € à la charge de l'apprenti.

Frais de restauration et d'internat à consulter sur Internet

RÉMUNÉRATION

	Avant 18 ans	18 à 20 ans	21 à 25 ans	26 ans et +
% du SMIC*	27%	43%	53%	100%
% du SMIC**	54%	66%	76%	100%

* Candidat n'ayant pas eu de contrat d'apprentissage précédemment

** Candidat ayant eu un contrat d'apprentissage auparavant

CFA NANTES TERRE ATLANTIQUE

Centre de formation par apprentissage

Site Jules Rieffel

5 rue de la Syonnaire

CS 60117 - 44817 SAINT-HERBLAIN

Tél. : 02 40 94 86 08

cfa@nantes-terre-atlantique.fr

www.nantes-terre-atlantique.fr

Avec le soutien de

