

NIVEAU 3

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION

RESTAURATION COLLECTIVE

VOIE INITIALE PAR APPRENTISSAGE

FORMATION CONTINUE



APPRENDRE ET SE FORMER, ACTIVEMENT



CHIFFRES CLÉS



100%

de réussite en 2023



100%

de satisfaction en 2023



100%

d'insertion professionnelle
à 6 mois en 2022

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Cuisiner, organiser les menus, assurer l'application stricte des normes d'hygiène alimentaires
- Développer et maîtriser la préparation des produits bruts en grande quantité tout en adaptant les menus aux différents convives
- Mettre en oeuvre les procédures réglementaires adaptées à son domaine d'activité, connaître les règles spécifiques de son espace de travail

À QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

Formation ouverte aux :

- **demandeurs d'emploi,**
- **salariés d'entreprise,**
- **apprentis.**

PRÉ-REQUIS

Être titulaire d'un :

- CAP Cuisine
- BPA Transformation Alimentaire
- CAP PSR
- CAP ou Bac Pro métiers de bouche (avec dérogation)

ou

- Avoir une expérience significative dans le secteur de la restauration (situation à étudier de façon individuelle)

DURÉE

- Formation par la voie de l'apprentissage : 12 mois
- Formation continue : entre 6 et 12 mois (selon statut ou expérience)

QUEL MÉTIER POSSIBLE APRÈS LA FORMATION ?

- Cuisinier/cuisinière
- Chef cuisinier/cuisinière
- Responsable de production en restauration collective
- Agent(e) de restauration/de service
- Commis(e) de cuisine/de collectivité
- Employé(e) polyvalent(e) en restauration

PRINCIPALES ACTIVITÉS DU MÉTIER

- Assurer la production des plats chauds et froids en respectant les règles d'hygiène
- Respecter les régimes alimentaires spécifiques ;
- Assurer la distribution des repas
- Réaliser l'entretien du matériel et des locaux

POURSUITES D'ÉTUDES POSSIBLES

CERTIFICAT
DE SPÉCIALISATION
RESTAURATION
COLLECTIVE

Bac pro cuisine

Emploi

PASSERELLES - ÉQUIVALENCES

Possibilité de réduction de la durée en fonction de l'expérience du profil ou des acquis antérieurs.

NIVEAU 3

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION RESTAURATION COLLECTIVE

CONTENU DE LA FORMATION

(450 HEURES / 1 AN)

BLOC 1 - UCP1 : CONDUIRE LA PRODUCTION DES PRÉPARATIONS CULINAIRES

BLOC 2 - UCP2 : DISTRIBUER LES PRÉPARATIONS CULINAIRES

BLOC 3 - UCP 3 : RÉALISER LES OPÉRATIONS D'ENTRETIEN DES LOCAUX ET MATÉRIELS



MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance entre des cours théoriques et des travaux pratiques en cuisine pédagogique et sur le self pédagogique.

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

- Supports de formation adaptés selon les handicaps
- Progression et activités pédagogiques adaptées à l'apprenant
- L'ENILV est engagé edans le référentiel H+ FORMATION, démarche qualitative de la Région Auvergne-Rhône Alpes.

TARIFS

- **Formation par Apprentissage** : Financement pris en charge par les entreprises ou les collectivités d'accueil
- **Formation Continue** : Plusieurs financements possibles : France Travail, Région, Transition Pro, CPF, OPCO... Tarif à partir de 9,15 euros de l'heure. Nous contacter pour un devis précis. Des frais d'équipements pédagogiques éventuels sont à prévoir.

ACCESSIBILITÉ

- **en bus** : bus ligne C2, arrêt Étoile
- **en tram** : tramway A, arrêt Étoile
- **en voiture** :
par l'A480 : sortie 7 Pont-de-Claix
par la Rocade Sud : sortie 8 direction Pont-de-Claix

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluations par Unités Capitalisables (blocs de compétences)

- UC1 (bloc 1): Evaluation en entreprise pratique et entretien d'explicitation
- UC2 (bloc 2): Evaluation en entreprise pratique et entretien d'explicitation
- UC3 (bloc 3): Evaluation en entreprise pratique et entretien d'explicitation

Possibilité de valider un ou des blocs de compétences

MODALITÉS D'ADMISSION

- Entretien de motivation entre mars et novembre
- Rentrée : septembre ou octobre

Pour la recherche d'une entreprise d'alternance, un suivi et un appui individuels vous sont proposés jusqu'à la signature du contrat.

CONDITIONS D'ACCUEIL

- **Restauration** : établissement situé à proximité de nombreux commerces alimentaires. Une salle de pause équipée de réfrigérateurs et de micro-ondes.
- **Hébergement** : pas d'internat. Nous consulter pour les différentes possibilités.

LIEU DE LA FORMATION

Le Pont-de-Claix (38)



APPRENDRE ET SE FORMER, ACTIVEMENT

M02.IN22

Site Le Pont-de-Claix

4, rue de la Paix,
38800 Le Pont-de-Claix
Tél. 04 76 09 81 45
e-mail : enilv38@educagri.fr

www.enilv-alpes.fr

Pour en savoir plus, consultez la fiche RNCP



MISE À JOUR 01/2024

Page 2/2