



Restauration collective

CFAagri

Apprentissage Agricole Public
Bourgogne Franche-Comté

Votre projet commence ici

www.cfa-agri.fr

Niveau V

Certificat de Spécialisation Restauration Collective

RNCP15507

Préparer aux métiers de cuisinier-ière de collectivité, commis de cuisine, agent de restauration collective.

Contenu de formation

Formation technique :

- Etude des produits alimentaires et de leurs provenances
- Techniques culinaires (préparation froides et chaudes)
- Règlementation liée à l'hygiène et la sécurité alimentaire
- Techniques d'entretien des surfaces et des locaux
- Techniques de distribution, de service



LES CFA

> CFA agricole de Quetigny - Plombières-lès-Dijon - Site de Plombières-lès-Dijon (21)
03 80 71 80 00 - cfa.dijon-quetigny@educagri.fr



MODALITÉS D'ACCÈS

Candidature étudiée systématiquement par le CFA

Etre titulaire d'un CAP cuisine, ou BPA agroalimentaire ou d'un diplôme d'un niveau au moins équivalent (liste sur arrêté de création du CS)

Avoir signé un contrat d'apprentissage

Age maxi : Signature du contrat d'apprentissage avant 30 ans



MATÉRIEL PROFESSIONNEL

Equipements individuels de sécurité fournis sous conditions



DURÉE

Formation en alternance sur 1 an



EXAMEN

Certificat obtenu par contrôle continu tout au long de la formation

COMPÉTENCES VISÉES

- ✓ Production de repas
- ✓ Distribution de repas
- ✓ Application de la réglementation, des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- ✓ Communication en situation professionnelle

POURSUITE D'ÉTUDES

BP en Hôtellerie Restauration (niveau IV) sous certaines conditions