



Restauration collective

# CFAagri

Apprentissage Agricole Public  
Bourgogne Franche-Comté

*✓ votre projet commence ici*

www.cfa-agri.fr

Niveau V

## Certificat de Spécialisation Restauration Collective

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

### POURSUITE D'ÉTUDES

BP en Hôtellerie Restauration (niveau IV) sous certaines conditions



### 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  
règlementation, des normes  
d'hygiène et de sécurité  
alimentaire
- ✓ Communication en situation  
professionnelle