



TITRE PROFESSIONNEL NIVEAU IV : CUISINIER GESTIONNAIRE DE RESTAURATION COLLECTIVE

Certification visée :
Cuisinier gestionnaire de collectivité,
inscrite au RNCP
arrêté du 17/06/2011
publié au J.O du 10 août 2011

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Cuisinier gestionnaire de collectivité
- Second de cuisine centrale
- Chef gérant
- Maître de maison
- Responsable de production en restauration collective

POURSUITE D'ÉTUDES

BTS ou BTSa Technico-Commercial • BTS Négociation et Digitalisation de la Relation Client • BTS Management Commercial Opérationnel • BTS Gestion de PME ...

RESSOURCES PÉDAGOGIQUES

- Supports pédagogiques : présentation, documents, photos....
- Matériel informatique adéquat
- Cuisine d'application

PROGRESSION PÉDAGOGIQUE

Contenu

- UF1 : **Piloter un service de restauration collective**
- UF2 : **Produire et distribuer des repas**
- UF3 : **Prendre part au projet et à la vie de l'établissement**

Méthode

- **Méthode active et participative** : alternance d'apports théoriques et d'exercices pratiques
- **Échanges à partir des expériences en entreprise et de situations** visites d'entreprises, intervention de professionnels...
- **Mises en situations et exercices** : action en sous-groupe
- **Accompagnement à la construction d'un projet individuel réfléchi et cohérent.**

CONDITIONS D'ENTRÉE

Prérequis : Maîtrise des savoirs de base, capacité d'adaptation

Public : • A partir de 16 ans • Demandeur d'emploi • Salarié en reconversion professionnelle

Modalités : entretien individuel + test de positionnement

COÛT DE LA FORMATION
Individuel ou entreprise
5 750 euros

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES

Cette formation se déroule en centre et en entreprise

Soit sur 6 mois (parcours 1)

- à temps partiel : 14 heures par semaine
- 500 heures en centre
- 238 heures en entreprise

Soit sur un an (parcours 2)

- à temps plein : 35 heures par semaine
- 500 heures en centre
- 819 heures en entreprise

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

A l'issue de la formation, l'apprenant sera apte à :

- Garantir les conditions d'hygiène et de sécurité
- Produire et distribuer des repas
- Gérer en autonomie une cuisine de collectivité
- Manager une équipe
- Respecter un budget

MOYENS MIS EN ŒUVRE POUR L'ÉVALUATION DU NIVEAU D'ATTEINTE DES OBJECTIFS

- Tutorat de chaque apprenant
- Entretiens téléphoniques avec le maître de stage
- Trois visites en entreprises tout au long du parcours
- Livret d'accompagnement
- Contrôles en cours de formation et épreuve finale

Formation accessible aux personnes en situation de handicap ou en difficultés d'apprentissage. Nous consulter.