

CS Restauration collective



Filière : Alimentation, laboratoire, qualité

Niveau : CS

Voies de formation au sein du réseau :

Apprentissage

Description de la formation

Cette certification prépare le candidat à travailler dans le milieu de la restauration collective, en cuisine ou au service.

L'objectif de la formation est de maîtriser les compétences-clés en matière d'organisation du travail, de la production culinaire et de l'hygiène-sécurité alimentaire.

Cette formation est conçue pour permettre d'aborder les spécificités de la restauration collective : organisation (liaison directe, satellite...), production de gros volumes, utilisation d'outils et matériels adaptés à ces volumes, modalités de cuisson, conservation adaptée à une consommation différée dans le temps et dans l'espace, exigences et satisfaction du convive.

Ce CS est accessible en un an, après un CAP « Cuisine » ou « Agent Polyvalent de Restauration » ou après un BPA « Transformations alimentaires » ou après un diplôme en relation avec la restauration et les métiers de bouche.

Il est composé de 3 UC (Unités capitalisables) indépendantes dont l'acquisition peut être progressive. Il est aussi accessible aussi par la voie de la VAE.

Ce diplôme vise l'insertion professionnelle.

Compétences visées

- 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

Débouchés métiers

- cuisinier en restauration collective
- Agent de restauration
- Employé(e) polyvalent (e) en restauration
- Commis (e) de cuisine de collectivité

Le professionnel exerce son activité dans les cuisines centrales, les cantines scolaires, professionnelles, hospitalières, carcérales, militaires, les restaurants d'entreprise...

Poursuite d'études

Formation niveau 4 pour être Chef de cuisine en restauration collective (exemple Titre Professionnel)

Modalités

alternance

Lieux de formation

Apprentissage

CFA Nantes Terre Atlantique - Site Nantes (44)

Centre de Formation d'Apprentis

Site Jules Rieffel

5 rue de la Syonnière

44817 Saint-Herblain

02 40 94 99 30

cfa@nantes-terre-atlantique.fr