



Titre Cuisinier en Restauration Collective CRC

RNCP 36638

Le titre « Cuisinier de restauration collective » a pour objectif de préparer des professionnels capables d'assurer la responsabilité globale d'un service de restauration collective au sein d'un établissement (établissement scolaire et/ou de formation, établissement médico-social, EHPAD, hôpital, crèche, entreprise...) : de l'approvisionnement à la distribution des repas.

Il exerce son métier seul ou en équipe au sein de laquelle il assure une mission d'animation et d'organisation du travail. En étroite collaboration avec l'équipe de direction et en relation avec les professionnels des autres services, il participe au projet global de la structure et contribue au développement du lien social au sein de l'établissement. Il inscrit son action dans une démarche de développement durable, favorisant l'approvisionnement local et la lutte contre le gaspillage.

PUBLIC CONCERNÉ

- Demandeurs d'emploi, salariés d'entreprise, salariés en contrat d'alternance, salariés dans le cadre d'une reconversion professionnelle.
- Accessible en apprentissage

PRÉREQUIS, MODALITÉS D'ACCÈS

- Connaissance du milieu de la restauration : CAP Métiers de bouche ou expérience significative dans le domaine de la restauration (Salle ou cuisine)
- Le sérieux et la motivation professionnelle sont des atouts majeurs.
- Il faut également présenter les aptitudes physiques pour ce métier et être mobile.
- Participation à une information collective, test et entretien de motivation.

OBJECTIFS

- Acquérir les compétences nécessaires au pilotage d'un service de restauration collective, à la production et distribution des repas et à la contribution au projet et à la vie de la structure

APTITUDE

- Sa capacité à anticiper, à gérer le stress et la fatigue, son sens de l'organisation, son souci de la propreté et de l'hygiène sont indispensables pour répondre efficacement aux exigences du métier.

CONTENU DE LA FORMATION ET COMPETENCES

Produire et distribuer des repas dans le cadre d'une restauration collective :

- Construire une progression de la production à partir des fiches techniques
- Maîtriser une production éco-responsable et respectueuse des règles d'hygiène
- Maîtriser les principales techniques culinaires en les adaptant au contexte.

Mettre en place des protocoles qui garantissent l'hygiène et la sécurité alimentaire :

- Maîtriser le contexte légal définissant le PMS
- Maîtriser les protocoles et les outils
- Adapter ses choix à la structure et dans un souci de respect de l'environnement

Concevoir et proposer des prestations de restauration contribuant au bien-être et à la santé :

- Maîtriser les différentes méthodes d'évaluation et de recueil de besoins
- Identifier le cadre d'intervention et la réglementation en vigueur
- Etablir des menus équilibrés et diversifiés / analyser ou corriger des menus, en prenant en compte le contexte
- Adapter les prestations restauration aux convives et/ou concept développé
- Mettre en œuvre des animations en phase avec les publics accueillis.

Organiser et gérer les approvisionnements, la production et la distribution dans le contexte local

- Mettre en place un mode opératoire d'évaluation des besoins et des achats
- Maîtriser l'ensemble des étapes et des outils (logiciel, solution numérique) de l'approvisionnement
- Elaborer les fiches techniques
- Concevoir le planning de production et de distribution
- Calculer les coûts matière et de revient, analyser les écarts au regard du prévisionnel et formuler des propositions de manière à les rectifier.

Encadrer, animer une équipe et favoriser la santé, la sécurité et le bien-être au travail :

- Elaborer les plannings de travail et assurer la distribution des tâches
- Respecter et faire respecter la législation en vigueur sous la responsabilité du directeur
- Accompagner, animer et mobiliser positivement l'équipe à la réalisation de la mission
- Contribuer à identifier les risques, appliquer les protocoles sanitaires ou de sécurité adaptés, dans un souci de bienveillance physique et morale.

Prendre part à l'optimisation du service restauration et au projet d'établissement :

- Réaliser un diagnostic de l'activité restauration et analyser une situation
- Elaborer et formaliser des propositions
- S'exprimer, argumenter un point de vue
- Mobiliser des outils de l'information et de la communication.

MÉTHODES MOBILISÉES

- Présentiel et Distanciel
- Cours en salle de formation avec prise en compte du vécu en entreprise
- Travaux pratiques et mises en situation
- Alternance de périodes à la MFR et de périodes en restauration collective
- Formation partiellement accessible à distance

DÉLAIS D'ACCÈS, DURÉE ET DATES

- Entrées et sorties permanentes. Le parcours de formation est adapté en fonction du profil et des compétences du candidat.

TARIF(S)

- Coût de formation : 6300€, prix indicatif – Selon votre statut. Contactez-nous pour connaître les prises en charge possibles.
- Aucun frais pédagogique ne sera demandé à l'apprenant. Les frais de déplacement, d'hébergement et de restauration sont à la charge du stagiaire. Nous contacter pour établir un devis.

ÉVALUATION ET QUALIFICATION

- Evaluations formatives en cours de formation.
- Validation par un Titre de l'Union Nationale des MFR, inscrit au RNCP de Niveau 4.
- Validation partielle possible par blocs de compétences.



PASSERELLES ET DÉBOUCHÉS POSSIBLES

Maitre de maison (convention collective des MFR), Responsable de cuisine, Cuisinier gestionnaire, Chef cuisinier, Chef gérant, Chef de production, Second de cuisine.



ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

- Les salles de formation et les espaces de vie sont accessibles aux personnes à mobilité réduite
- Pour toute information concernant les adaptations de nos formations nécessaires aux personnes en situation de handicap, contactez notre référent handicap :

Erwan GERMAIN – erwan.germain@mfr.asso.fr

RESPONSABLE DE L'ACTION / CONTACT

Anne Sophie GUILLEMETTE, Formatrice
Erwan GERMAIN, Directeur Adjoint

Tél. : 02 33 35 75 76 - Mail : as.guillemette@mfr.asso.fr

Pour Plus d'informations n'hésitez pas à scanner le QR CODE

MFR Trun-Argentan

73, rue de Mauvaisville
61 200 ARGENTAN

Tél. : 02 33 35 75 76

Mail : mfr.argentan@mfr.asso.fr
Web : www.mfrtrunargentan.fr

SIRET : 780 984 21 70 0015
APE : 8531Z

Nom du certificateur : UNION NATIONALE MAISON FAMILIALE RURALE
Date d'enregistrement de la certification : 22/02/2004

