



CUISINIER EN RESTAURATION COLLECTIVE

Titre professionnel de niveau 3 inscrit au RNCP n°38871 (équivalent BEP/CAP)

La mission principale du **cuisinier en restauration collective** est la préparation des repas en grande quantité, dans le respect des normes d'hygiène (HACCP) et des régimes spécifiques. Il organise également la production en cuisine, gère les stocks, contrôle la qualité des produits, participe au service et veille à la propreté des locaux. Il joue un rôle dans la réduction du gaspillage alimentaire et peut avoir un contact avec les convives.

OBJECTIFS DE FORMATION

La formation a pour objectif de former des professionnels capables de produire des repas en grande quantité tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité. Elle permet d'acquérir les techniques culinaires de base, d'organiser efficacement le travail en cuisine, de gérer les denrées alimentaires et de s'intégrer dans une équipe de restauration collective.

LIEUX ET METIERS

Le cuisinier en restauration collective peut travailler dans toutes les structures dotées d'espaces de restauration pour des grands effectifs :

- établissements scolaires : écoles, collèges, universités...
- établissements de santé : hôpitaux, maisons de retraite...
- entreprises dotées de cafétérias
- entreprises de restauration collective

Il peut s'exercer en horaires décalés, fractionnés, les week-ends et jours fériés, en soirée et parfois de nuit.

PROFIL

- Est créatif et curieux
- Ouvert aux pratiques culinaires
- Sait gérer son stress, est endurant
- Est flexible face aux imprévus
- Aime travailler en équipe



DATE Du 7 Octobre 2025 au 20 Février 2025

LIEU ESAT Ste Agnes - Grenoble (Isère 38)
(en attente de validation)

DUREE 470h de cours + 140h de stage = 610h
Périodes de stage 17/11/25 au 28/11/25 et 19/01/26 au 30/01/26 (à valider)

PLACES 12 places disponibles

PRE-REQUIS CANDIDATS

Savoir lire, écrire et compter
Disponible pour la formation et pour un contrat de 6 mois min
Posséder une bonne condition physique

CONTENU

BLOC 1

CUISINER ET SERVIR DES REPAS EN RESTAURATION COLLECTIVE

- Cuisiner au poste 'Entrées et Desserts'
- Cuisiner au poste "plats chauds"
- Servir les préparations culinaires

BLOC 2

PARTICIPER À L'ORGANISATION D'UNE CUISINE COLLECTIVE

- Mettre en œuvre le plan de maîtrise sanitaire
- Contribuer à l'élaboration des menus et au choix des produits
- Réceptionner et stocker les produits
- Nettoyer et entretenir les locaux et les matériels

REUNION DE LANCEMENT

En présence des employeurs et des prescripteurs

- Présentation des offres d'emploi
- Présentation de la Formation
- Caler le process pour le recrutement des candidats

RECRUTEMENT

- Communication
- Prescription/inscription par France Travail
- Candidature : motivations, offres recherchées, contraintes, etc
- Réunion d'information collective
- Entretien individuel
- Sélection des candidats

EVALUATION

Chaque bloc de compétence fera l'objet d'une évaluation.

Validation totale ou partielle du titre possible.

CONTACT

REFERENTE DE FORMATION
Catherine VAN VAERENBERGH
06 75 53 10 72
catherine.vanvaer@afrat.com

AFRAT
314 chemin du Manoir
38880 Autrans-Méaudre en Vercors
www.afrat.com
afrat@afrat.com

9/10

Note de satisfaction générale de nos formations cuisine

EN 2025

De réussite aux examens 80%



L'AFRAT est engagée dans des démarches qualité : certifiée Qualiopi, et signataire de la charte H+ pour favoriser l'accueil des personnes en situation de handicap

N°SIRET AFRAT : 77947830400016



Détails des modules

BLOC 1 CUISINER ET SERVIR DES REPAS EN RESTAURATION COLLECTIVE

- **Cuisiner au poste 'Entrées et Desserts**

Le stagiaire organise son poste de travail selon les consignes de production et les fiches techniques. Il applique les règles d'hygiène et prépare les ingrédients (décontamination, pesée, taillage, portions) en respectant les standards. Il réalise les cuissons, assemblages et assaisonnements en fonction des besoins du service. Les textures sont adaptées aux convives, notamment en cas de handicap. Les entrées et desserts sont dressés avec soin, conditionnés et réservés dans le respect des normes sanitaires.

- **Cuisiner au poste "plats chauds"**

Le stagiaire est capable de préparer son poste selon les consignes de production et applique rigoureusement les règles d'hygiène et de sécurité. Il réalise les opérations préliminaires, prépare et cuit les produits (viandes, poissons, végétaux, sauces) en respectant les fiches techniques. Les textures sont adaptées aux besoins des convives, notamment en situation de handicap. Les préparations sont conditionnées, refroidies ou remises en température dans le respect des normes sanitaires. Il assure également les cuissons minute et la finition des plats juste avant le service.

- **Servir les préparations culinaires**

Le stagiaire adopte une posture orientée client en assurant un accueil de qualité et un service personnalisé, y compris pour les convives ayant des besoins spécifiques. Il respecte les règles d'hygiène, de sécurité et les standards de l'établissement. Le poste de travail est organisé efficacement pour garantir un service fluide et limiter le gaspillage. Il maîtrise le contrôle des températures, la traçabilité, le réassort et l'anticipation des ruptures. Les plats sont dressés de façon soignée et les excédents sont gérés selon les normes sanitaires.

BLOC 2 PARTICIPER À L'ORGANISATION D'UNE CUISINE COLLECTIVE

- **Mettre en œuvre le plan de maîtrise sanitaire**

Le stagiaire applique les bonnes pratiques d'hygiène selon le plan de maîtrise sanitaire et réalise les contrôles liés à l'HACCP. Il complète les supports d'enregistrement et identifie les non-conformités. En cas d'anomalie, il informe sa hiérarchie et met en œuvre les mesures correctives. Il assure également la traçabilité des produits tout au long du processus, de la réception à la distribution.

- **Contribuer à l'élaboration des menus et au choix des produits**

Le stagiaire est capable d'élaborer des plats en cohérence avec le plan alimentaire, le budget et les objectifs d'une alimentation saine et durable. Le choix des produits prend en compte les contraintes organisationnelles de l'établissement. Il répond aux attentes et goûts des convives, ainsi qu'à leurs besoins nutritionnels et prescriptions médicales. Une attention particulière est portée aux personnes en situation de handicap. L'ensemble vise à offrir une prestation adaptée, équilibrée et accessible à tous.

- **Réceptionner et stocker les produits**

Le stagiaire applique les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie lors de la réception et du stockage des produits. Il vérifie les quantités livrées, la qualité des denrées et leur conformité sanitaire selon les procédures établies. Les contrôles sont enregistrés sur les supports prévus. Les produits sont rangés de manière organisée selon leur nature et leur durée de vie. Les températures et l'état des stocks sont régulièrement contrôlés et communiqués à la hiérarchie.

- **Nettoyer et entretenir les locaux et les matériels**

Le stagiaire applique les règles d'hygiène et de sécurité lors du nettoyage des locaux, surfaces et équipements. Il suit le plan de nettoyage et de désinfection, et complète les supports d'enregistrement. Les postes de travail sont remis en état pour le service suivant après un contrôle visuel. Il effectue l'entretien courant du matériel selon les consignes du fabricant. Il vérifie le bon fonctionnement des équipements et informe la hiérarchie en cas d'anomalie.