



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.

✓ LES + DU MÉTIER

- Des horaires réguliers → Plus conciliable avec un vie de famille !
- Un emploi stable → Dans des écoles, hôpitaux, maisons de retraite, entreprises...
- Un travail d'équipe → Jamais seul derrière les fourneaux !
- Un métier qui a du sens → Vous cuisinez pour des publics variés.
- Des valeurs fortes → Anti-gaspillage, produits locaux, bio...
- Des vraies perspectives → Évoluez vers des postes à responsabilité.



 **Cuisiner autrement, avec des horaires humains, une vraie utilité sociale, et de belles opportunités à la clé.**

PROFIL

Est créatif et curieux ←

Ouvert aux pratiques culinaires ←

Sait gérer son stress, est endurant ←

Est flexible face aux imprévus ←

Aime travailler en équipe ←



LIEU

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

DATE Du 6 Octobre 2025 au 20 Mars 2026

LIEU Jardin du Vercors - ESAT Ste Agnes - Fontaine (Isère 38)

DUREE 630h de cours + 140h de stage = 770h

PLACES 10 places disponibles



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



Savoir-faire

- Mettre en œuvre les processus et les modes opératoires techniques
- Préparer des plats culinaires
- Réaliser des techniques de préparation culinaire en collectivité
- Assurer le suivi des stocks en temps réel
- Définir des besoins en approvisionnement
- Entretenir des équipements de cuisine professionnelle
- Respecter les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE) Transition écologique
- Expliquer et faire respecter les règles et procédures

RECRUTEMENT

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

FINANCEMENT

Pacte Région pour l'Emploi (PRE)
Financements individuels
Transition Pro - OPCO

EVALUATION

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

Validation totale ou partielle du titre possible.

PRE-REQUIS CANDIDATS

Savoir lire, écrire et compter
Disponible pour la formation

Posséder une bonne condition physique

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

80%

De réussite aux examens

