



CUISINIER GESTIONNAIRE DE RESTAURATION COLLECTIVE

DATE, DURÉE ET LIEU

Date : Entrée à date fixe selon planning
Entrée possible en cours de formation

Lieu : Alternance entre l'entreprise
et la MFR Centre Yonne

Durée en heures :

Apprentissage :

- Cycle de 2 ans
- 12 semaines à la MFR (par an)/840 h

Action de formation :

- 840 h maximum à la MFR
- Durée individualisée

PUBLICS CONCERNÉS, STATUT, NOMBRE

Formation accessible aux personnes
en situation de handicap

Apprentissage :

- De 16 à 30 ans

Action de formation :

- Formation «adulte»

Nombre de places :

- 15 places / par classe

COÛT PAR PARTICIPANT

Voir la fiche des tarifs sur notre site :
<https://mfrcentreyonne.fr>

RESPONSABLE DE L'ACTION CONTACT

Le responsable du pôle restauration
MFR Centre Yonne
Chemin d'Armeau
89330 Villevallier
Téléphone : 03 86 91 12 15

FORMATEURS, ANIMATEURS, INTERVENANTS

Moniteurs de la MFR Centre Yonne

Version 1 : 09/2020

FORMATION : PRÉSENTATION, OBJECTIFS, CONTENU

PRÉREQUIS, MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS :

► Prérequis :

- Apprentissage : Action de formation
- Être titulaire d'un CAP ou d'une expérience significative dans le secteur de la restauration

► Modalités d'accès :

- Apprentissage : entretien, positionnement, signature d'un contrat d'apprentissage avant l'entrée en formation.
- Action de formation : entretien, positionnement, faire une demande de financement auprès d'un organisme financeur de formation (son employeur, son OPCO, Pôle emploi,..)

PRÉSENTATION GÉNÉRALE - OBJECTIFS :

► A l'issue de la formation, le titulaire du titre de CGRC :

- Peut former des responsables du service restauration en collectivité : hospitalière, sociale, scolaire, d'entreprise, maison de retraite, centre de vacances, de loisirs...
- Former aux activités professionnelles suivantes :
 - Élaborer, assurer la distribution des repas
 - Mettre en place des protocoles d'hygiène et contrôler leur application
 - Gérer les approvisionnements
 - Gérer la production en accord avec les objectifs budgétaires
 - Encadrer et animer l'équipe de restauration
 - Développer les relations avec les différents acteurs

CONTENU - PROGRAMME :

Les activités professionnelles sont à regrouper en 3 parties :

► Piloter un service de restauration collective :

- Voir les compétences visées

► Produire et distribuer des repas :

- Voir les compétences visées

► Contribuer au projet, à la vie de la structure :

- Voir les compétences visées



MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

► Apprentissage et action de formation :

- Formation par alternance entre l'entreprise et la MFR
- Pédagogie "intégrative" s'appuyant sur le vécu de stage ou d'apprentissage ; l'apprenti ou stagiaire est acteur de sa formation.
- Moyens pédagogiques : salle informatique équipée, cuisine pédagogique, tablettes multimédias, salles de classe équipées, vidéoprojecteurs.

COMPÉTENCES CAPACITÉS APTITUDES PROFESSIONNELLES VISÉES

► Piloter un service de restauration collective :

- Construire un plan alimentaire, puis des menus adaptés aux convives
- Mettre en place des protocoles d'hygiène et contrôler leur application.
- Gérer les approvisionnements, gérer la production et la distribution en accord avec les objectifs budgétaires
- Encadrer et animer l'équipe de restauration

► Produire et distribuer des repas :

- Élaborer des repas (dans le respect des fiches techniques, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, dans le respect des temps impartis)
- Assurer le conditionnement et la distribution des repas
- Mettre en oeuvre une démarche de développement durable

► Contribuer au projet, à la vie de la structure :

- Accompagner l'amélioration du service restauration du service restauration et prendre part à l'organisation de la vie quotidienne
- Développer des relations avec les différents acteurs

SUIVI ET ÉVALUATION DE L'ACTION

SUIVI DE L'ACTION :

- Par le formateur référent de l'action de formation : suivi pédagogique, suivi en entreprise
- Émargements, rapports d'atteinte des objectifs, entretiens et bilans individuels, évaluations des compétences, ...

PASSERELLE ET DÉBOUCHÉS POSSIBLES :

- Emplois concernés (en restauration collective) : Responsable de cuisine, responsable de restauration, cuisinier gestionnaire, chef cuisinier, chef gérant, second de cuisine

MODALITÉS D'ACQUISITION DE LA CERTIFICATION (Si formation certifiante ou diplômante)

Validation par bloc de compétences :

- Construire un plan alimentaire (coefficient 2) : écrit (3h00)
- Mettre en place des protocoles d'hygiène (coefficient 2) : écrit (3h00)
- Gérer les approvisionnements, la production et la distribution (coefficient 2) : écrit (3h00)
- Encadrer et animer l'équipe de restauration (coefficient 2) : Pratique (1h00 minimum)
- Produire et distribuer les repas (coefficient 3) : Pratique (4h30) avis du tuteur en entreprise (coefficient 3)
- Contribuer au projet et à la vie de la structure :
 - Dossier « diagnostic et projet d'activité (coefficient 2)
 - Présentation du dossier (coefficient 1) : Oral (25mn)
 - Étude de cas : (coefficient 2) : Oral (20mn)
 - Avis du tuteur en entreprise : (coefficient 2)

ÉVALUATION DE L'ACTION :

- Enquête de satisfaction à chaud et à froid
- Analyse d'enquêtes, analyse d'écarts, travail sur actions correctives