



CUISINIER GESTIONNAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE

Diplôme de niveau 4

RNCP 38623 - Certificateur : Union Nationale des Maisons Familiales Rurales, d'Éducation et d'Orientation

Date d'enregistrement : 09/02/2024

DATES, DURÉE, NOMBRE DE PLACES :

Dates : 21 septembre 2026 – Juin 2028

Durée :

Apprenti : 840 h - 24 semaines à la MFR

Stagiaire de la formation continue : 490 h, 14 semaines à la MFR sur 1 an

Parcours aménagé selon résultats du positionnement et situation de handicap

Nombre de places : 20

COÛT PAR PARTICIPANT :

Apprenti : Prise en charge des frais pédagogiques et frais annexes par OPCO

- Adhésion (40€)

- Interne (106€/semaine)

- DP (69€/semaine)

Stagiaire de la formation continue :

- Frais pédagogique (contacter le secrétariat pour une étude personnalisée)

- Interne (106€/semaine)

- DP (69€/semaine)

RESPONSABLE DE L'ACTION :

Franck Hersant

Timothée Vivant

Contact : 03 86 91 12 15

mfr.villevallier@mfr.asso.fr

FORMATEURS :

Franck Hersant - Ingénieur en Technologie Alimentaire

Thomas Grandjean – Maîtrise des sciences humaines et sociales, mention géographie et aménagement

Timothée Vivant - BEP métiers de la restauration

PUBLICS, PRÉREQUIS, MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS, OBJECTIFS, CONTENU

PUBLICS, PRÉREQUIS, MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS :

Publics et Prérequis :

- Apprenti : de 16 à 29 ans révolus ; être titulaire d'un niveau 3 minimum et disposer d'une expérience professionnelle de préférence dans le secteur de la restauration de 6 mois ou à défaut, avoir une expérience professionnelle d'au moins 3 ans

- Stagiaire Formation Continue : être titulaire d'un niveau 3 minimum et disposer d'une expérience professionnelle de préférence dans le secteur de la restauration de 6 mois ou à défaut, avoir une expérience professionnelle d'au moins 3 ans
- Tout autre profil sera soumis à la commission de dérogation

- Accessibilité aux personnes en situation de handicap compatible avec l'exercice du métier, sans limite d'âge (prendre contact avec notre référent Handicap : Céline Veyssière – 03 86 91 12 15)

Modalités et délais d'accès :

- Apprenti : entretien et positionnement
- Stagiaire Formation Continue : entretien individuel, positionnement, obtention d'un financement (Employeur, OPCO, Pôle emploi, ...).
- Entrée possible en cours de formation

OBJECTIFS :

- 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...).
- Valider un titre de niveau 4.

CONTENU :

- Gestion de la production à la distribution
- Gestion des appros et de l'économat
- Plan alimentaire et menus adaptés aux convives
- Gestion et animation d'une équipe de restauration
- HACCP/ gestion du PMS

MFR CENTRE YONNE

Villevallier 89

e-mail : mfr.villevallier@mfr.asso.fr Tél
: 03 86 91 12 15
<https://mfrcentreyonne.fr>



MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

- Alternance Entreprise - MFR
- Pédagogie "intégrative" et active s'appuyant sur le vécu professionnel, des travaux de groupe, des cas concrets, des travaux pratiques, des visites sur le terrain, un accompagnement individualisé
- Moyens pédagogiques : salle informatique équipée, tablettes multimédias, cuisine pédagogique, partenariat avec des professionnels.

COMPÉTENCES VISÉES

- Assurer des prestations de restauration collective adaptées aux besoins et bien-être des convives
- Piloter un service de restauration collective dans une démarche qualité éco-responsable
- Contribuer au développement de l'établissement dans l'intérêt des publics accueillis

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Épreuves terminales :

- Mise en situation professionnelle (orale à partir d'une proposition écrite)
- Épreuve pratique explicitée
- Étude de cas orale
- Étude de cas écrite

- Dossier écrit avec soutenance orale

- Toutes les épreuves sont individuelles
- Possibilité de valider des blocs de compétences

SUIVI ET ÉVALUATION DE L'ACTION

SUIVI DE L'ACTION :

- Par le responsable de formation
- Émargements, entretiens et bilans individuels, évaluations des compétences, conventions, livret d'alternance, certificat de réalisation

PASSERELLE ET DÉBOUCHÉS POSSIBLES :

- Emplois : maître de maison, intendant, chef gérant, adjoint au responsable de restaurant, chef de cuisine, responsable de point de restauration, ...

ÉVALUATION DE L'ACTION :

- Bilan collectif à chaque fin de session MFR
- Enquête de satisfaction individuelle à chaud et à froid.
- Indicateurs de résultat tous statuts confondus :
Taux de présentation session 2025 : 100%
Taux d'obtention de la certification session 2025 : 100%
Taux d'insertion global session 2024 : 100%
Taux d'insertion dans le métier visé session 2023 : 50%
Taux de poursuite d'études session 2024 : 50%
Lien vers InserJeunes (<https://urlr.me/hJR2L>)