

NIVEAU 3

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION

RESTAURATION COLLECTIVE

VOIE INITIALE PAR APPRENTISSAGE
FORMATION CONTINUE



APPRENDRE ET SE FORMER, ACTIVEMENT



CHIFFRES CLÉS EN 2021



60%
de réussite



100%
de satisfaction



83%
d'insertion
professionnelle

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Former des cuisiniers et aides-cuisiniers
en restauration collective

À QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

Formation ouverte aux :

- demandeurs d'emploi,
- salariés d'entreprise,
- apprentis.

PRÉ-REQUIS

Être titulaire d'un :

- CAP Cuisine
- BPA Transformation Alimentaire
- CAP PSR
- CAP ou Bac Pro métiers de bouche

ou

- Avoir une expérience significative dans le secteur de la restauration (situation à étudier de façon individuelle)

QUELS MÉTIERS POSSIBLES APRÈS LA FORMATION ?

- Cuisinier de collectivité
- Agent de restauration

PRINCIPALES ACTIVITÉS DU MÉTIER

- Assurer la production des plats chauds et froids en respectant les règles d'hygiène
- Respecter les régimes alimentaires spécifiques ;
- Assurer la distribution des repas
- Réaliser l'entretien du matériel et des locaux

POURSUITES D'ÉTUDES POSSIBLES

CERTIFICAT
DE SPÉCIALISATION
RESTAURATION
COLLECTIVE

Bac pro cuisine

Emploi

PASSERELLES

Possibilité de réduction de la durée en fonction
de l'expérience du profil ou des acquis antérieurs.

DURÉE

- Formation par la voie de l'apprentissage : 12 mois
- Formation continue : entre 6 et 12 mois
(selon statut ou expérience)

NIVEAU 3

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION RESTAURATION COLLECTIVE

CONTENU DE LA FORMATION (455 HEURES / 1 AN)

GESTION DES APPROVISIONNEMENTS

PRODUCTION CULINAIRE

DISTRIBUTION

RÈGLEMENTATION ET QUALITÉ

ORGANISATION ET ANIMATION D'UNE ÉQUIPE

ENTRETIEN DES LOCAUX ET DU MATÉRIEL



MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance entre des cours théoriques et des travaux pratiques en cuisine pédagogique et sur le self pédagogique.

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

- Supports de formation adaptés selon les handicaps
- Progression et activités pédagogiques adaptées à l'apprenant
- L'ENILV est engagé edans le référentiel H+ FORMATION, démarche qualitative de la Région Auvergne-Rhône Alpes.

TARIFS

- **Formation par Apprentissage** : Financement pris en charge par les entreprises ou les collectivités d'accueil
- **Formation Continue** : Plusieurs financements possibles : Pôle Emploi, Région, Transition Pro, CPF, OPCO...
Tarif à partir de 9,15 euros de l'heure. Nous contacter pour un devis précis. Des frais d'équipements pédagogiques éventuels sont à prévoir.

ACCESSIBILITÉ

- **en bus** : bus ligne C2, arrêt Étoile
- **en tram** : tramway A, arrêt Étoile
- **en voiture** :
par l'A480 : sortie 7 Pont-de-Claix
par la Rocade Sud : sortie 8 direction Pont-de-Claix

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Certifiant
- Évaluations par Unités Capitalisables (UC)
- Possibilité de valider un ou des blocs de compétences

MODALITÉS D'ADMISSION

- Entretien de motivation et tests de positionnement entre mars et novembre
- Rentrée : septembre

Pour la recherche d'une entreprise d'alternance, un suivi et un appui individuels vous sont proposés jusqu'à la signature du contrat.

CONDITIONS D'ACCUEIL

- **Restauration** : établissement situé à proximité de nombreux commerces alimentaires. Une salle de pause équipée de réfrigérateurs et de micro-ondes.
- **Hébergement** : pas d'internat.
Nous consulter pour les différentes possibilités.

LIEU DE LA FORMATION

Le Pont-de-Claix (38)



APPRENDRE ET SE FORMER, ACTIVEMENT

M02.IN22

Site Le Pont-de-Claix

4, rue de la Paix, 38800 Le Pont-de-Claix
Tél. 04 76 09 81 45
e-mail : enilv38@educagri.fr

www.enilv74.com



MISE À JOUR 10/2021

Page 2/2