



Titre Cuisinier Gestionnaire de Restauration Collective

# Cuisinier gestionnaire, Chef de partie, Responsable de restauration, Chef gérant

Des métiers dont le point commun est d'assurer la responsabilité globale d'un service de restauration collective au sein d'une diversité d'établissements (structures médico-sociales, établissements scolaires administrations, entreprises) et dans un environnement en transition

## *Le bien-être et la santé en priorité*

- Proposer une alimentation de qualité, saine, équilibrée et source de plaisir.
- Garantir des conditions d'hygiène et de sécurité.

## *Un nouveau contexte de développement durable*

- Valoriser les ressources du territoire et les produits.
- Diversifier les sources de protéines.
- Optimiser les choix pour respecter les budgets et lutter contre le gaspillage.

## *Un secteur à la pointe*

- Assurer une veille règlementaire.
- Être au fait des évolutions technologiques.

## *Un sens et une place pour la restauration dans le projet d'accueil*

- Participer au projet global d'établissement.
- Organiser, animer, manager une équipe.
- Contribuer au développement du lien social.

Une certification de niveau IV enregistrée au Répertoire National des Certifications Professionnelles.  
(arrêté ministériel du 9 avril 2018, publié au J.O. du 17 avril 2018)

## ➤ 3 blocs de compétences

PILOTER UN SERVICE DE RESTAURATION COLLECTIVE	PRODUIRE ET DISTRIBUER DES REPAS	PRENDRE PART AU PROJET ET À LA VIE DE LA STRUCTURE
Construire un plan alimentaire et des menus	Elaborer des repas dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité	Accompagner l'amélioration du service restauration et prendre part à l'organisation de la vie quotidienne au sein de l'établissement
Mettre en place des protocoles d'hygiène	Assurer le conditionnement et la distribution des repas	Développer des relations avec les différents acteurs
Gérer les approvisionnements		
Gérer la production et la distribution		
Encadrer et animer une équipe	Mettre en oeuvre une démarche développement durable	



## L'offre de parcours

### 1. Choisir le parcours complet

- Sous statut apprentissage
- Sous statut formation professionnelle continue

### 2. Préférer le parcours par étape

- Sous statut apprentissage
- Sous statut formation professionnelle continue

### 3. Accéder au parcours combiné : formation (cf ci-dessus) et VAE

La totalité de la certification peut être obtenue à l'issue d'un parcours complet ou par capitalisation de l'ensemble des blocs de compétences certifiés, - que cela soit par la voie de la formation ou par la VAE (validation partielle) - ou par cumul d'équivalences avec des blocs de compétences certifiés.



L'introduction des blocs de compétences dans les diplômes professionnels fait suite à la loi du 5 mars 2014 relative à la formation professionnelle, à l'emploi et à la démocratie sociale qui renforce la vocation certifiante de la formation continue et qui institue le compte personnel de formation (CPF). À chaque bloc de compétences correspond une unité certificative du diplôme. Une personne qui a validé des blocs de compétences peut les capitaliser pour poursuivre son parcours de formation vers l'obtention du diplôme. Les blocs de compétences sont validés sous forme de certificats de compétences.

Dispositifs de financements possibles		Conditions d'accès	Précisions
Contrat de Professionnalisation		Possible pour un public assez large (< 25 ans et demandeur d'emploi sans conditions d'âge)	Durée formation entre 15% et 25% de la durée du contrat. Prise en charge tutorat (forfait 6 mois à 230€, voire 345€ dans certains cas). Exonération de charges pour < 26 ans.
Contrat d'Apprentissage		Possible pour public < 29 ans (ou sans limite d'âge pour personne en situation de handicap)	Durée formation > 25% de la durée du contrat. Possible sur un seul bloc de compétences. Aide exceptionnelle de 5 000 euros pour un apprenti de moins de 18 ans et 8 000 euros pour un apprenti majeur, pour les contrats signés à compter du 1 <sup>er</sup> juillet 2020 et jusqu'au 28 février 2021.
Pro A		Dans la mesure d'un accord de branche	Financement limité à 3 000 euros.
Plan de compétences (PdC)		PdC de l'entreprise	Selon le plan de formation de l'entreprise négocié avec son OPCO. Salaire parfois pris en charge. Coût pour l'entreprise : <b>5750 euros</b>
Formations C. Régional et P. Emploi		Selon les appels à projet	Aux conditions des ARE (allocation d'Aide au Retour à l'Emploi).
CPF		Sur l'initiative du salarié.e	Possible aussi sur un bloc de compétences.
Projet de transition professionnelle		Sur l'initiative du salarié.e	Modalité particulière de mobilisation du CPF.
Co-financement	Un mixte de financements	A construire.	
Financement personnel		Coût de la formation : <b>5750 euros</b>	

<b>Cuisinier Gestionnaire de Restauration Collective</b>	
<i>Parcours</i>	<i>Séquences</i>
<b>UF1 : Piloter un service de restauration collective en cohérence avec les public(s) accueillis, les objectifs de la structure et dans le respect des législations européenne et française en vigueur</b>	
<b>Module 1</b> Mettre en place des protocoles d'hygiène et contrôler leur application.	S.1 – Maitriser les BPHS : (10h00 de cours théoriques). S.2 - Contribuer à mettre en place une démarche HACCP : (10h00 de cours théoriques). S.3 - Mettre en place, suivre et ajuster un Plan de Maîtrise Sanitaire : (5h00 de cours théoriques, mise en situation pendant les travaux pratiques en cuisine).
<b>Module 2</b> Construire un plan alimentaire, puis des menus adaptés aux convives.	S.1 - Identifier les besoins nutritionnels : (5h00 de cours théoriques). S.2 - Etablir des menus équilibrés et diversifiés : (5h00 de cours théorique et mise en application). S.3 - Adapter des menus : régimes, pathologies, allergies (PAI)... : (5h00 de cours théoriques). S.4 - Analyser et corriger un plan alimentaire et des menus : (5h00 de cours théoriques).
<b>Module 3</b> Gérer les approvisionnements, la production et la distribution	S.1 - Gérer les approvisionnements : (5h00 de cours théorique). S.2 - Gérer la production et la distribution en accord avec les objectifs budgétaires déterminés en amont : (20 heures de cours théorique et informatiques, mise en situation pendant les travaux pratiques en cuisine).
<b>Module 4</b> Encadrer et animer l'équipe de restauration	S.1 - Organiser et planifier le travail : (5h00 de cours théoriques). S.2 - Participer à la GRH : (10h00 de cours théoriques et mise en situation). S.3 - Animer et mobiliser l'équipe : (5h00 de cours théorique et de mises en situation). S.4 - Prévenir les risques professionnels : (5h00 de cours théoriques cas concrets).
<b>Evaluations certificatives en cours de qualification</b>	
Mise en situation : Mise en place de protocoles d'hygiène et contrôle de leur application (Epreuve écrite de 3h - Coef 2)	
Mise en situation : Construction d'un plan alimentaire et de menus adaptés au public (Epreuve écrite de 3h - Coef 2)	
Mise en situation : Gestion des approvisionnements, de la production et de la distribution (Epreuve écrite de 3h - Coef 2)	
Mise en situation : Encadrement et d'animation d'une équipe (Au minimum 1h - Coef 2)	

Nombre d'heures de cours théoriques pour l'acquisition du programme des 4 modules de l'UF1 : 95H00.

Nombre d'heures examens théorique pour la validation des 4 modules de l'UF1 : 10h00.

**Total d'heures de présence au Centre de Formation pour les 4 modules de l'UF1 : 105H00.**

<b>Cuisinier Gestionnaire de Restauration Collective</b>		
<i>Parcours</i>	<i>Activités professionnelles supports</i>	<i>Séquences</i>

**UF2 : Produire et distribuer des repas adaptés aux convives et au budget de la collectivité, dans le respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et dans une démarche de développement durable.**

<b>Module 1</b> Assurer le conditionnement et la distribution		S.1 - Maîtriser la mise en œuvre des liaisons froides et chaudes : (50h00 de travaux pratiques plateau technique). S.2 - Portionner la production en lien avec le GEMRCN : (20h00 de travaux pratiques plateau technique). S.3 - Mettre en œuvre les différents modes de distribution : (3h00 de cours théoriques et 17h00 de travaux pratiques plateau technique).
<b>Module 2</b> Elaborer des repas dans le respect des fiches techniques, des règles d'hygiène et de sécurité (Plan de Maîtrise Sanitaire) et dans le respect des temps impartis		S.1 - Conduire une progression, (10h00 de travaux pratiques plateau technique). S.2 - Intégrer les Bonnes Pratiques d'Hygiène et la traçabilité : (15h00 de travaux pratiques plateau technique). S.3 - Réceptionner et valider la conformité des marchandises : (10h00 de travaux pratiques plateau technique). S.4 - Mettre en œuvre les techniques culinaires de base et adapter le matériel aux productions : (145h00 de travaux pratiques plateau technique). S.5 - Valoriser et personnaliser sa production, 50h00 de travaux pratiques en cuisine S6 - Produire de manière éco-responsable, 40h30 de travaux pratiques plateau technique).
<b>Evaluations certificatives en cours de qualification</b>		
En centre, épreuve pratique : Préparation d'un bon d'économat, d'une fiche de progression et d'un repas pour au minimum 20 personnes (Durée maximale de 4h30 - Coef 3)		
En situation professionnelle : Avis du tuteur en entreprise (Coef 3)		

Nombre d'heures de cours théoriques pour l'acquisition du programme des 2 modules de l'UF2 : 360H30.

Nombre d'heures examens théorique pour la validation des 2 modules de l'UF2 : 4h30.

**Total d'heures de présence au Centre de Formation pour les 2 modules de l'UF2 : 365h00.**

## Cuisinier Gestionnaire de Restauration Collective

<i>Parcours</i>	<i>Activités professionnelles supports</i>	<i>Séquences</i>
<b>UF3 : Contribuer au projet et à la vie de la structure</b>		
<p style="text-align: center;"><b>Module 1</b></p> <p>Développer les relations avec les différents acteurs</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o Les personnes accueillies, les clients</li> <li>o La direction</li> <li>o Les différents services</li> <li>o Les institutions et les partenaires</li> </ul>		<p>S.1 - Prendre part à l'organisation de la vie quotidienne de la structure : (5h00 de cours théoriques).</p> <p>S.2 - Accompagner et contribuer à l'amélioration du service restauration : (5h00 de cours théoriques).</p> <p>S.3 - Contribuer à la satisfaction et au bien-être des publics accueillis en accord avec le projet d'établissement : (4h15 de cours théorique et de mises en situation).</p>
<p style="text-align: center;"><b>Module 2</b></p> <p>Accompagner l'amélioration du service restauration et prendre part à l'organisation de la vie quotidienne au sein de l'établissement</p>		<p>S.1 - Maîtriser les techniques de communication orales et écrites : (4h00 de cours théorique et de mises en situation).</p> <p>S.2 - Mobiliser les outils numériques : (5h00 de cours théorique).</p> <p>S.3 - Analyser sa pratique et sa posture professionnelle : (5h00 de cours théorique et de mises en situation).</p>
<b>Evaluations certificatives finales</b>		
Production d'un dossier "Diagnostic et projet d'activité" (25 pages - Coef 2)		
Prestation orale en centre de formation sur la base de la présentation du dossier "Diagnostic et projet d'activité" (25 mn - Coef 2)		
Prestation orale en centre de formation : Etude de cas (1h de préparation et 20 mn pour la prestation - Coef 2)		

Nombre d'heures de cours théoriques pour l'acquisition du programme des 2 modules de l'UF3 : 28H15.

Nombre d'heures examens théorique pour la validation des 2 modules de l'UF2 : 1h45.

**Total d'heures de présence au Centre de Formation pour les 2 modules de l'UF2 : 30h00.**

**Récapitulatif des heures de présence au Centre de Formation pour la Formation Cuisinier Gestionnaire en Restauration Collective.**

**Heures de présence pour la formation théorique (UF1 et UF3).**

Nombre d'heures de cours théoriques UF1 et UF3 : 123H15.

Nombre d'heures examens théorique UF1 ET UF3 : 11h45.

**Total des heures pour les UF1 et UF3 : 135H00.**

**Heures de présence pour la formation pratique (UF2).**

Nombre d'heures de pratique professionnelle UF2 sur plateau techniques : 360h30.

Nombre d'heures examens pratique UF2: 4h30.

**Total des heures pour l'UF2 : 365H00.**

**Durée totale de présence au centre de formation : 500h00 soit 15 semaines à raison de 35H00 par semaine de présence au Centre de Formation.**