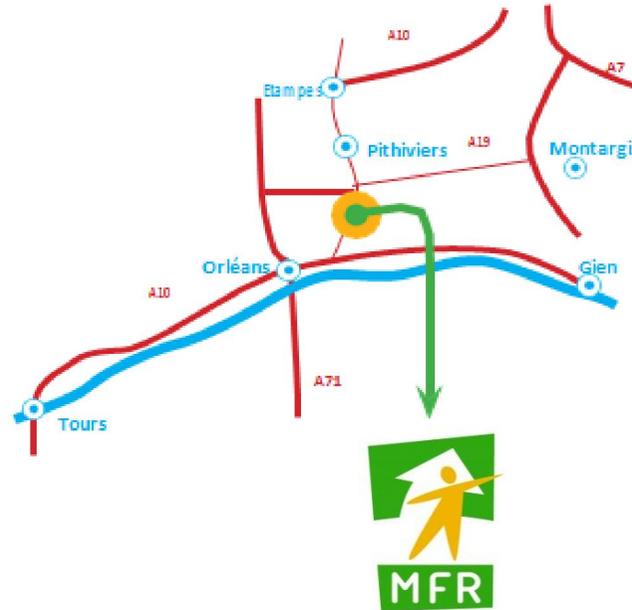




Maison Familiale Rurale du Pithiverais
Rue du château
45300 ASCOUX



Localisation géographique



Maison Familiale Rurale du Pithiverais

Rue du château
45300 ASCOUX

Tél : 02 38 34 12 70

Courriel :

mfr.pithiverais@mfr.asso.fr

www.mfr-ascoux.fr



Vous voulez :

- Devenir responsable du service restauration en collectivité
- Acquérir et parfaire des connaissances dans le secteur de la cuisine, de la gestion en collectivité et dans la connaissance des publics
- Animer et gérer une équipe



LA MAISON FAMILIALE RURALE DU PITHIVERAIS

Vous propose la formation de

CUISINIER
GESTIONNAIRE
DE COLLECTIVITE

Du 27 février au 15 septembre 2017



C.G.C



3 domaines de compétences à maîtriser pour obtenir le titre de Cuisinier Gestionnaire de Collectivité

Piloter un service de restauration collective

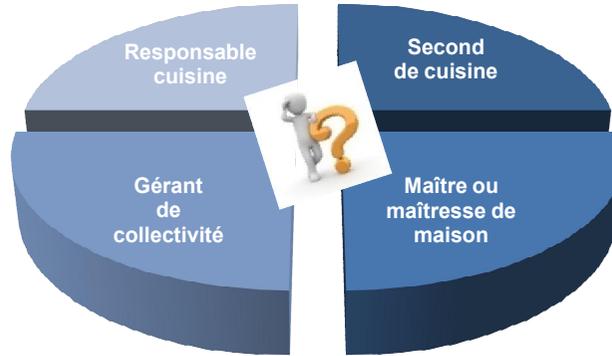
Produire et distribuer des repas

Contribuer au projet, à la vie de la structure

Publics concernés

- Adultes ayant une expérience professionnelle dans le domaine de la cuisine ou des métiers de la bouche
- Demandeurs d'emplois en conversion professionnelle
- Salariés de structures faisant fonction de maîtres et maîtresse de maison
- Salariés intéressés par une formation modulaire
- Tout public après étude du dossier

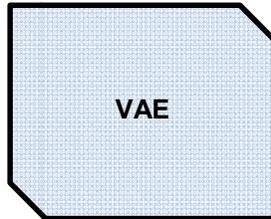
vers quels métiers



Un tremplin pour :

- Poursuivre en formation de niveau 3
- Travailler en collectivité

2 parcours possibles :



Statut du stagiaire :

- ❖ Stagiaire de la formation professionnelle (contrat de professionnalisation, plan de formation ...)
- ❖ Demandeurs d'emplois
- ❖ CIF (congé individuel de formation), VAE (validation des acquis de l'expérience)

Admission :

Satisfaire à un entretien de positionnement comprenant des tests et un entretien de motivation

Examen :

Titre homologué de niveau IV « cuisinier gestionnaire de collectivités »



Maison Familiale Rurale
Rue du Château
45300 ASCOUX

Nom :

Prénom :

Adresse :

Tel :

Courriel :

Choix du parcours cochez la case de votre choix :

Titre CGC 3 domaines

Module optionnel

3 domaines au choix :

Piloter un service de restauration collective

Produire et distribuer des repas

Contribuer au projet, à la vie de la structure