



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 réglementaire.
- 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

Construire un plan alimentaire et des menus

Mettre en place des protocoles d'hygiène

Gérer les approvisionnements

Gérer la production et la distribution

Encadrer et animer une équipe

PRODUIRE ET DISTRIBUER DES REPAS

Elaborer des repas dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité

Assurer le conditionnement et la distribution des repas

Mettre en oeuvre une démarche développement durable

PRENDRE PART AU PROJET ET À LA VIE DE LA STRUCTURE

Accompagner l'amélioration du service restauration et prendre part à l'organisation de la vie quotidienne au sein de l'établissement

Développer des relations avec les différents acteurs



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.

La certification se prépare aujourd'hui au sein de 8 MFR et CFP des MFR :

• Auvergne Rhône-Alpes - MFR de St-Etienne

38 Rue Paul Michelin 42100 SAINT ETIENNE
04 77 47 82 50
www.mfr-stetienne.fr

• Bourgogne Franche Comté - MFR Centre Yonne

1 Chemin d'Armeau 89330 VILLEVALLIER
03 86 91 12 15
www.mfrvillevallier.fr

• Bourgogne Franche Comté - MFR La Roche du Trésor

18 rue du Couvent 25390 ORCHAMPS VENNES
03 81 56 04 05
www.mfr-rochedutresor.com
formationsrochedutresor

• Centre Ile de France - MFR Ascoux

Rue du Château 45300 ASCOUX
02 38 34 12 70
www.mfr-ascoux.fr
MFRduPithiveraisAscoux

• Normandie - MFR Trun-Argentan

73, route de Mauvaisville 61200 ARGENTAN
02 33 35 75 76
www.mfrtrunargentan.fr
mfr.trun

• Occitanie - CFP des MFR des garrigues du Pic Saint Loup

377 chemin du Farjou 34270 CLARET
06 95 13 49 13
www.mfr-garriguesdupicsaintloup.fr
maisonfamilialeruralepicsaintloup

• Pays de Loire - CFP de Jallais

BP 7 - 49510 BEAUPREAU- EN-MAUGES
02 41 64 15 65
www.cfdjallais.fr
cfpjallais

• Provence Alpes Côte d'Azur : MFR de La Roque d'Anthéron

Quartier les Carraires - BP 15 - Chemin de la Dévalade
13640 LA ROQUE D'ANTHERON
04 42 50 41 27
www.mfr-laroque.com



INFO

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 ^{er} 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. |
| 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 CPE. |
| Co-financement | Un mixte de financements | A construire. |