



EN ALTERNANCE

EN PRÉSENTIEL

CERTIFIANT

NIVEAU
3

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le CS Restauration Collective vise à développer plusieurs capacités liées aux métiers de la restauration collective :

- > Optimiser l'organisation du travail,
- > Intégrer les évolutions techniques, l'utilisation des produits de proximité, la connaissance des filières de production et une « gestion » inscrite dans le développement durable,
- > Maîtriser la réglementation, la qualité, la traçabilité et la nutrition,
- > Assurer la distribution des plats selon le mode d'organisation (restauration directe/différée, liaison chaude/froide...),
- > Assurer la qualité sanitaire des denrées produites en respectant les procédures hygiène et sécurité prescrites.



MÉTIERS VISÉS

- > Cuisinier
- > Commis de cuisine
- > Agent de restauration
- > Employé polyvalent

CONDITIONS D'ADMISSION ET PRÉREQUIS

Notre établissement est engagé dans une démarche d'accueil des alternants en situation de handicap (accessibilité : adaptation possible de la formation ...)



APPRENTISSAGE
> de 16 à 29 ans*



CONTRAT PRO
> Sans limite d'âge

> Avoir validé au minimum :

- CAP **
- BAC PRO CUISINE / BIT

> Sous conditions pour tout autre diplôme



La signature d'un **contrat d'apprentissage** ou un **contrat de professionnalisation**

PROCÉDURE D'ADMISSION

1 CANDIDATER SUR cutt.ly/netypareo

2 ENTRETIEN INDIVIDUEL

3 SIGNER UN CONTRAT D'ALTERNANCE

* PAS DE LIMITÉ D'ÂGE POUR : Les personnes reconnues travailleur handicapé, les apprentis préparant un diplôme ou titre supérieur à celui obtenu (poursuite d'études), les personnes ayant un projet de création ou de reprise d'entreprise (sous certaines conditions).

** CAP Cuisine / CAP Restaurant / CAP Agent Technique en Milieux Familial et Collectif / CAP Agent Polyvalent de Restauration / CAP Métiers de Bouche : boulanger, pâtissier, boucher / CAP OIA (Opérateur en Industries Agroalimentaires)

OBTENTION DU CERTIFICAT



Validation de 3 UC (Unités Capitalisables) par des évaluations en situations professionnelles (pratiques et orales)

POURSUITE D'ÉTUDES

AUTRES SPÉCIALISATIONS (MENTIONS COMPLÉMENTAIRES OU CS)

BAC PRO PIPAC* (PRODUCTION EN INDUSTRIES PHARMACEUTIQUES, ALIMENTAIRES ET COSMÉTIQUES)

BAC PRO CUISINE

* Formation disponible à Beaulieu-Lavacant

LE CONTRAT D'ALTERNANCE



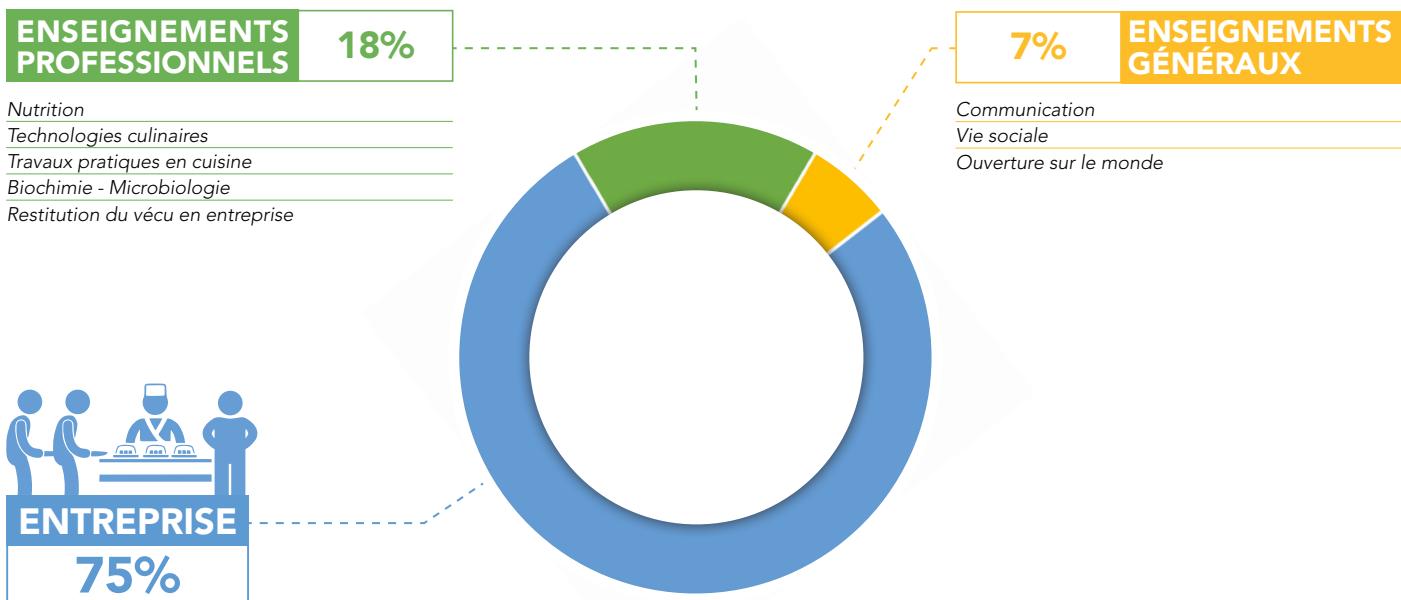
EN CHOISISSANT L'ALTERNANCE, VOUS DEVENEZ SALARIÉ D'UNE ENTREPRISE.

Vous devez signer un contrat d'alternance avec une entreprise ayant une activité de restauration.

> Nous pouvons vous aider dans vos recherches <

CONTENU DE LA FORMATION

> Méthodes mobilisées au Centre de Formation : Cours pratiques / théoriques et plateau technique.



ORGANISATION DE LA FORMATION

DURÉE * DE LA FORMATION	DÉBUT * DE LA FORMATION	RYTHME * DE L'ALTERNANCE	LIEU DE LA FORMATION
1 AN + 5 SEMAINES DE CONGÉS PAYÉS/AN	DÉBUT OCTOBRE Délai d'accès ** 2 SEMAINES	1 SEMAINE AU CENTRE (35H) 3 SEMAINES EN ENTREPRISE (35H)	SITE DE LAVACANT 32550 PAVIE
AU CENTRE HEURES SEMAINES	ENTREPRISE HEURES SEMAINES		

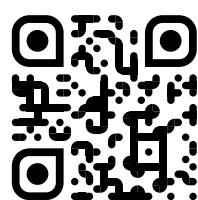
* Individualisation possible selon profil

** Durée minimale estimée entre la demande du bénéficiaire et le début de la prestation > Variable selon date de rentrée

RÉMUNÉRATION & FINANCEMENT

POUR PLUS D'INFOS* > RÉMUNÉRATION DE L'ALTERNANT
SCANNEZ-MOI

Selon la grille de salaire (cutt.ly/remun)



> FINANCEMENT DE LA FORMATION

Prise en charge par les OPCO pour les entreprises du secteur privé (pour les employeurs publics, nous contacter).

> FRAIS PÉDAGOGIQUES

Aucun

* Toutes les informations à retrouver sur cutt.ly/remun

RÉUSSITE / INSERTION

APPRENTISSAGE *

FORMATION CONTINUE **

100% TAUX DE RÉUSSITE XX%

0% TAUX DE RUPTURE XX%

100% TAUX DE SATISFACTION (2023-2025) XX%



* Indicateurs à retrouver sur www.inserjeunes.education.gouv.fr

> Calculs réalisés sur le total de trois années scolaires 2023/2024/2025

** Indicateurs indisponibles > Nouvelle formation 2023

CONTACTS

Fanny Dutour - Coordinatrice
Julie Gourdet - Chargée de développement
Laura Moller - Référente handicap

05 62 61 52 25

CENTRE DE FORMATION
BEAULIEU-LAVACANT

420 ROUTE DE LAVACANT - 32550 PAVIE

