



# RESTAURATION COLLECTIVE

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



MAJ - 19/01/2026

## 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](http://cutt.ly/netypareo)

**2** ENTRETIEN INDIVIDUEL

**3** SIGNER UN CONTRAT D'ALTERNANCE

\* PAS DE LIMITE 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 CHOISSANT L'ALTERNANCE, VOUS DEVEZ ÊTRE 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.

### ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

18%

Nutrition  
Technologies culinaires  
Travaux pratiques en cuisine  
Biochimie - Microbiologie  
Restitution du vécu en entreprise

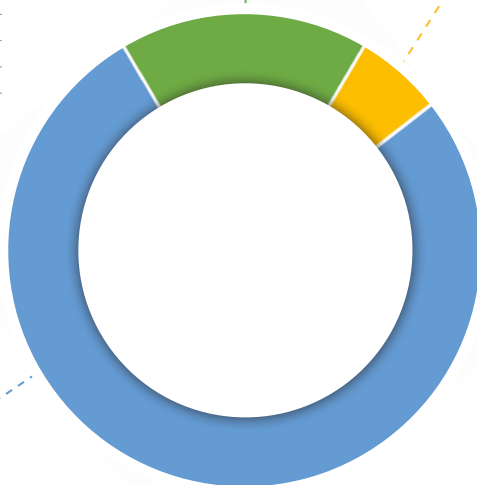
7%

### ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Communication  
Vie sociale  
Ouverture sur le monde



ENTREPRISE  
75%



## ORGANISATION DE LA FORMATION

1 AN		DURÉE * DE LA FORMATION	DÉBUT * DE LA FORMATION	RYTHME * DE L'ALTERNANCE	LIEU DE LA FORMATION
+ 5 SEMAINES DE CONGÉS PAYÉS/AN					
AU CENTRE	ENTREPRISE				
HEURES	SEMAINES	HEURES	SEMAINES		
420	12	1225	35		

**DÉBUT OCTOBRE**  
Délai d'accès \*\*  
2 SEMAINES

**1 SEMAINE AU CENTRE (35H)**  
**3 SEMAINES EN ENTREPRISE (35H)**

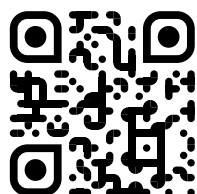
**SITE DE LAVACANT**  
32550 PAVIE

\* 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 \*  
SCANNEZ-MOI



### > RÉMUNÉRATION DE L'ALTERNANT

Selon la grille de salaire ([cutt.ly/remun](http://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](http://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](http://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

