

TITRE PROFESSIONNEL CUISINIER EN RESTAURATION COLLECTIVE

RNCP 38871 - Formacodes 42708 (Cuisine collectivité) et 42729 (Gestion restauration collective) - Code NSF 221t



PRÉREQUIS - OBJECTIFS

Prérequis :

- Niveau classe de 3ème (collège)
- Aucune contre-indication médicale (station debout prolongée)

Public :

- Avoir entre 16 ans et 29 ans
- Au-delà de 29 ans :
 - RQTH ou projet de création d'entreprise
 - Projet validé par une action d'accompagnement

Objectif : A l'issue de la formation, vous serez capable de cuisiner et servir des repas en respectant les normes de sécurité alimentaire, participer à l'élaboration des menus, de gérer les stocks et contrôler la qualité des ingrédients.



MÉTHODES D'ÉVALUATION

Avant la formation : test écrit et entretien individuel

Pendant la formation : évaluation continue dans chaque matière, contrôle en cours de formation, suivi régulier (tuteur/centre de formation)

Après la formation : évaluation devant un jury professionnel (possibilité de valider un ou des blocs de compétences) et évaluation de la satisfaction client



PÉDAGOGIE

Méthodes pédagogiques

- Mises en situation professionnelle (plateau technique)
- Accompagnement à la recherche d'entreprise
- Retours d'expériences autour du vécu en entreprise
- Projets de groupe

Formateur

Professionnel du secteur et formateur confirmé dans le secteur de la restauration.



TARIF

Les apprenti(e)s ne payent pas de droit de scolarité (formation financée par les OPCO).



MODALITÉS

- **Prochaine session :** du 10/11/2025 au 31/07/2026
- **Lieu :** 127 Paul Vaillant Couturier 94200 Gentilly
- **Rythme :** 2 jours en centre / 3 jours en entreprise
- **Effectif :** 12 apprenants par session
- **Nombre d'heures :** 1260h au total (504h en centre et 756h en entreprise)
- **Horaires :** du lundi au vendredi de 9h00 à 17h00
- **Référent handicap :** contact@ressourcesformation.fr

Inscription du 15/09/2025 au 18/10/2025

Envoyez votre CV à recrutement@ressourcesformation.fr



PROGRAMME

CCP1 : Cuisiner et servir des repas en restauration collective

1. Cuisinier au poste entrées et desserts
2. Cuisinier au poste plats chauds
3. Servir les préparations culinaires

CCP2 : Participer à l'organisation d'une cuisine collective

4. Mettre en oeuvre le plan de maîtrise sanitaire
5. Contribuer à l'élaboration des mensurations et au choix des produits
6. Réceptionner et stocker les produits
7. Nettoyer et entretenir les locaux et les matériels



VALIDATION - DÉBOUCHÉS

Libellé de la certification : Titre professionnel cuisinier en restauration collective

Niveau de sortie : niveau 3 (CAP/BEP)

Nom du certificateur : Ministère du travail, du plein emploi et de l'insertion

Date d'échéance de l'enregistrement : 01/06/2029

Débouchés : cuisinier restauration collective (entreprises, enseignement, hospitalier, médico-social, résidences de tourisme)

Poursuite d'études : Brevet professionnel arts de la cuisine, Bac professionnel cuisine, Bac professionnel commercialisation et services en restauration



NOS CHIFFRES EN 2024

90% de taux de présentation – **92%** de réussite
95% de satisfaction – **90%** de retour à l'emploi