



# Gestionnaire de Cuisine Collective

## OBJECTIFS DE LA FORMATION & DEBOUCHÉS

Le titre **Cuisinier en Restauration Collective** a pour objectif de préparer des professionnels capables d'assurer la responsabilité d'un service de restauration collective; de l'approvisionnement à la distribution des repas.

Travailler en relation directe avec les publics accueillis qu'il s'agisse d'enfants, d'adolescents, de salariés ou de personnes âgées.

Exercer en tant que Maître de maison (convention collective des MFR), Responsable de cuisine, Responsable de restauration, Cuisinier gestionnaire, Chef gérant, Chef de production, Second de cuisine.

## TITRE PROFESSIONNEL de niveau BAC

### Public concerné :

Toutes personnes ayant un attrait pour la cuisine et la gestion globale d'une cuisine collective;  
souhaitant travailler au sein d'établissement scolaire,  
EHPAD, hôpital, crèche, entreprise...

### Modalités d'accès :

Entretien individuel de motivation et tests de positionnement.

RNCP  
36638



Scannez moi !

## MODALITES D'EVALUATION

Chaque bloc de compétences est évalué séparément afin de permettre soit une certification progressive, soit de bénéficier d'équivalence.

**Le candidat doit valider les 6 blocs de compétences pour obtenir le titre :**

- Produire et distribuer des repas dans le cadre d'une restauration collective
- Mettre en place des protocoles qui garantissent l'hygiène et la sécurité alimentaire
- Concevoir et proposer des prestations de restauration contribuant au bien-être et à la santé
- Organiser et gérer les approvisionnements, la production et la distribution dans le contexte local
- Encadrer, animer une équipe et favoriser la santé, la sécurité et le bien-être au travail
- Prendre part à l'optimisation du service restauration et au projet d'établissement

## FINANCEMENTS\*

La formation est prise en charge par :

- **Les OPCO** (Organisme de financement par branche professionnelle)  
*en contrat de professionnalisation ou en contrat d'apprentissage*
- **Financement personnel - CPF** (Possibilité de suivre la formation par bloc)
- **Transition Pro Pays de la Loire** (Sous réserve d'acceptation du dossier)

\*Tarifs: Nous consulter

## NOS +

- Effectifs limités pour un accompagnement individualisé
- Enseignements dispensés par des professionnels qualifiés du terrain
- Evaluation régulière de l'action, en milieu et fin de formation
- Alternance entre la théorie et les périodes en entreprise
- Pédagogie de l'alternance du réseau MFR

**Centre de Formation 'Le Petit Bois Chauvigné'**



504, Le Petit Bois Chauvigné - JALLAIS  
49510 • BEAUPREAU EN MAUGES

02 41 64 15 65 • [cfp.jallais@mfr.asso.fr](mailto:cfp.jallais@mfr.asso.fr)

