



PROGRAMME DE FORMATION « CUISINIER GESTIONNAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE »

Intitulé de l'action	Cuisinier Gestionnaire en Restauration Collective (Titre de niveau 4)
Public concerné, prérequis, nombre	<p>La formation s'adresse</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salariés - Demandeurs d'emplois - Travailleurs non-salariés - Apprentis <p><i>Pré requis</i> : avoir un CAP dans un métier de bouche ou expérience en restauration collective.</p> <p><i>Participant minimum</i> : 6</p> <p>Accessibilité handicap : l'établissement est accessible pour les personnes à mobilité réduite. Contacter le référent handicap pour tout autre aménagement spécifique selon la nature du handicap : Stéphanie DIOT</p>
Catégorie d'action (Au sens de l'article L6313-1 du code du travail)	<ul style="list-style-type: none"> • Action d'adaptation et de développement des compétences des salariés ; • Action de promotion professionnelle ; • Action de reconversion ; • Action d'acquisition, d'entretien ou de perfectionnement des connaissances ;
Présentation générale (Problématique, intérêt)	<p>Permet de gérer la restauration collective :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gestion Financière - Gestion de la production - Gestion d'équipe
Finalités	<p>Devenir responsable du secteur alimentaire d'une collectivité</p> <p>Être autonome en gestion globale de la restauration collective dans les différents secteurs Scolaire, EHPAD, entreprise ...</p>
Objectifs, Contenu et Méthodes	<p>Objectifs de la formation professionnelle continue :</p> <p>Favoriser l'insertion ou la réinsertion professionnelle des travailleurs, Permettre la reconversion Permettre le maintien dans l'emploi, Favoriser le développement des compétences des travailleurs et l'accès aux différents niveaux de la qualification professionnelle, Contribuer au développement économique et culturel et à la promotion sociale des salariés, Contribuer à la sécurisation des parcours professionnels.</p> <p>Piloter un service de restauration collective en cohérence avec les publics accueillis, les objectifs de la structure et dans le respect des législations européenne et française en vigueur :</p>

	<p>Construire un plan alimentaire, puis des menus adaptés aux convives. Mettre en place des protocoles d'hygiène et contrôler leur application. Gérer les approvisionnements. Gérer la production et la distribution en accord avec les objectifs budgétaires déterminés en amont. Encadrer et animer l'équipe de restauration.</p> <p>Produire et distribuer des repas adaptés aux convives et au budget de la collectivité, dans le respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et dans une démarche de développement durable :</p> <p>Elaborer des repas dans le respect des fiches techniques, des règles d'hygiène et de sécurité (Plan de Maîtrise Sanitaire), dans le respect des temps impartis. Assurer le conditionnement et la distribution des repas. Mettre en œuvre une démarche de développement durable.</p> <p>Participer au projet, à la vie de la structure :</p> <p>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 : les personnes accueillies ou les clients, la direction, les différents services, collaborer, coopérer, les institutions et les partenaires.</p> <p>Méthodes Pédagogiques</p> <ul style="list-style-type: none"> - Face à face pédagogique avec interactions en utilisant des outils numériques - Travail à distance - Accompagnement individuel en pratique cuisine - Intervention de professionnels - Visite d'entreprise - Stage en entreprise - Etude de cas <p>Moyens pédagogiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Supports pédagogiques (papier) - Matériel de vidéo projection - Salles ; FOAD - Matériel informatique - Internet - Cuisine pédagogique
<p>Compétences / Capacités professionnelles visées</p>	<p>Ces compétences et/ou capacités professionnelles visées doivent ensuite pouvoir s'évaluer au cours et à la fin de la formation. Elles peuvent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Techniques - Relationnelles - Managériales - Organisationnelles - Informatiques - Transversales...

JAL-C1-11v8-23082022

<p>Durée & Dates</p> 	<p>1176 heures dont :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 896 heures d'apports théoriques au centre de formation - 280 heures de pratique en milieu professionnel (stage) <p>Du 03/01 au 22/09 2023 Entrées et sorties permanentes</p>
<p>Lieu</p>	<p>CFP des MFR de Jallais – 504 le Bois Chauvigné - Jallais - 49510 Beaupréau en Mauges</p>
<p>Coût</p> 	<p>13 €/heure Nous contacter pour un devis personnalisé</p>
<p>Responsable de l'action</p>	<p>Maud Douillard - Directrice Yannick Pichon - Responsable de la formation</p>
<p>Formateurs, animateurs et intervenants</p>	<p>Rattaché à un organisme de formation habilité à faire de la formation liée à la restauration collective au près d'adultes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sylvie Caillault - Stéphanie Diot - Maud Douillard - Yannick Pichon
<p>Suivi de l'action</p>	<p>Feuille émargement stagiaire par demi-journée de formation Bilan intermédiaire et final auprès des apprenants Bilan des maîtres de stage</p>
<p>Evaluation des acquis</p>	<p>Titre certifié RNCP de niveau 4(BAC) validant les modules individuellement. Parcours progressif possible par bloc de compétence A l'issue de cette formation, une attestation de formation sera remise au candidat qui a participé à l'ensemble de la formation ainsi qu'à son employeur</p>
<p>Evaluation de l'action</p>	<p>Un bilan intermédiaire de l'action est réalisé afin d'identifier les difficultés et de permettre un réajustement de l'action. Un bilan final est réalisé à l'issue de la formation. L'évaluation des acquis au regard des objectifs attendus « à froid » se fait par le biais d'une enquête entre 3 à 6 mois après la sortie de formation.</p>
<p>Un accès pour exercer en tant que...</p>	<p>Cuisinier gestionnaire, responsable de cuisine, maître ou maîtresse de maison (<i>convention collective MFR</i>), chef de partie, chef gérant, économiste, second de cuisine https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/28098/</p>
<p>Un tremplin pour...</p>	<p>BTS management en hôtellerie restauration – option B Titre professionnel gérant(e) en restauration collective</p>
<p>Statistiques</p>	<p>Taux de réussite à l'examen (2020) : 89 % (9 stagiaires) Taux de satisfaction (2020) : 72 % (9 stagiaires) Taux d'insertion dans l'emploi (2020) : 100 % (9 stagiaires) Taux d'interruption (2020) : 10 % (1 apprenti) Taux de continuité en formation : 0 Apprentissage : 2 stagiaires</p>