



## CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION RESTAURATION COLLECTIVE

Niveau 3 - [Fiche RNCP n°38657](#)

### OBJECTIF GÉNÉRAL

Le titulaire de ce certificat est appelé à évoluer et travailler dans le milieu de la restauration collective, **en cuisine ou au service**.

**Gérer** les approvisionnements, le rangement final de la cuisine et de l'espace restaurant.

**Suivre** les normes d'hygiène, de sécurité et d'environnement en vigueur, maintenance et propreté des équipements.

**Cuisiner**, organiser les menus, assurer la bonne marche du service et suivre un planning de production, visant à valoriser les produits élaborés.

**Développer et maîtriser** la préparation des produits bruts en grande quantité tout en adaptant les menus aux différents convives.

**Mettre en œuvre** les procédures réglementaires adaptées au domaine d'activité, connaître les règles spécifiques de son espace de travail (process de cuisson, liaison froide/chaude, restauration directe/différée, conditionnement et conservation).

### OBJECTIFS DE LA FORMATION

UC1 • Conduire la production des préparations culinaires

UC 2 • Distribuer les préparations culinaires

UC 3 • Réaliser les opérations d'entretien des locaux et matériels

#### Devenir cuisinier de collectivité c'est

- Préparer un repas de l'entrée au dessert pour un groupe de convives en respectant les procédures et en utilisant les matériels adaptés
- Préparer et organiser son travail au sein d'une équipe
- Assurer la traçabilité de ses fabrications
- Respecter les règles d'hygiène
- Distribuer les repas aux convives
- Informer les convives sur le contenu des plats, leur mode de fabrication et leur intérêt nutritionnel.

### FORMATION EN APPRENTISSAGE



**LIEUX** CFA Nantes Terre Atlantique  
Site de Saint-Herblain



**DURÉE** 1 an



**TARIFS & FINANCEMENT**

- Coût de Formation pris en charge par l'OPCO de l'employeur

*Frais de restauration et d'internat à consulter sur Internet*

#### RÉMUNÉRATION

Minimum légal - consultez notre site internet

*Le salaire peut être supérieur en vertu d'un accord conventionnel ou contractuel.*

### MOYENS & MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Cours en présentiel, Individualisation des Parcours, Travaux Pratiques, Visites...

### OBTENTION DU DIPLÔME

- L'obtention du diplôme est validée par la réussite de toutes les Unités Capitalisables
- L'UC correspondante au bloc est valide dans le cadre de l'acquisition de la certification
- Le cumul des blocs correspondant aux 3 UC donne accès à la certification.
- La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité.

*Contrôles de connaissance et évaluation des acquis chaque semestre.*

### ET APRÈS ?

- Formations continues

### ADAPTATION DU PARCOURS

- **Formation accessible** aux personnes en situation de handicap reconnu ou non
- **Un référent est dédié** à l'accompagnement des personnes en situation de handicap
- **Parcours individualisé possible** selon diplômes, expériences et validations antérieures, construit à partir des conclusions des actions conduites lors des phases de recrutement et de positionnement
- **Validation Acquis Académique** et allègements possibles avec un Bac Pro Agricole, ou un BPA TAP

# CONTENU DE LA FORMATION

- Techniques culinaires
- Connaissances des produits
- Hygiène
- Nutrition
- Pluridisciplinaire : fiches techniques, préparations de recettes informatiques, maths appliquées, organisation
- Communication
- Economie
- Sécurité
- Ergonomie

## Les cuisines collectives d'accueil des apprentis en CS peuvent être :

- Les restaurants scolaires : école, collège, lycée, université,
- Les centres d'accueil en petite enfance : crèche, multi-accueil,
- Les établissements sociaux et de santé : hôpital, maison de retraite,
- Les restaurants d'entreprises : self, salle à manger de direction, etc.



## CHIFFRES CLÉS

Taux de réussite aux examens 2024 • 60%  
Taux de satisfaction des apprentis • 88%  
Taux de poursuite d'étude • à venir  
Taux d'insertion pro. à 6 mois • à venir  
*Consultez l'ensemble des taux sur notre site internet*

## ORGANISATION DE LA FORMATION

**510** heures sur 2 ans  
de formation en centre  
14 semaines par an

**33** semaines / an  
chez le maître d'apprentissage

## DÉBOUCHÉS

- Cuisinier
- Chef cuisinier
- Responsable de production en restauration collective
- Agent de restauration/ de service,
- Commis de cuisine/de collectivité
- Employé polyvalent en restauration

Certification du Ministère de l'agriculture  
Arrêté de création du 10 juin 2015.



## PLUS D'INFORMATIONS

### CFA NANTES TERRE ATLANTIQUE

Centre de formation par apprentissage - Site Jules Rieffel  
5 rue de la Syonnaière  
CS 60117 - 44817 SAINT-HERBLAIN  
[www.nantes-terre-atlantique.fr](http://www.nantes-terre-atlantique.fr)

## CONDITIONS D'ADMISSION

- Être âgé de 15 à 29 ans ou sans limite d'âge pour les travailleurs avec une RQTH
- L'admission en Certificat de Spécialisation en Restauration Collective se fait après validation d'un CAP Cuisine ou d'un BPA Transformations Alimentaires (ou sur dérogation après obtention d'un CAP APR ou CAP Métier de Bouche).
- Après passage de tests et entretien de motivation, une réponse vous est adressée par courrier

*L'inscription définitive est validée par la signature d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise.*

## S'INSCRIRE - CONTACTS

- [nantes-terre-atlantique.fr](http://nantes-terre-atlantique.fr)
- [ypareo.julesrieffel.com](mailto:ypareo.julesrieffel.com)
- secrétariat du CFA au 02.40.94.86.08  
ou par mail à [cfa@nantes-terre-atlantique.fr](mailto:cfa@nantes-terre-atlantique.fr)

À partir de janvier 2025  
Début de formation : septembre 2025

Mise à jour : décembre 2024

