



## CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION RESTAURATION COLLECTIVE

### OBJECTIFS/ ENVIRONNEMENT ET ACTIVITÉS DU MÉTIER/ DÉBOUCHÉS/ POURSUITE D'ÉTUDES

**Objectifs** : former des cuisinier(ère)s ou agent(e)s polyvalents de restauration capables d'adapter leur savoir-faire de cuisinier « classique » aux spécificités de la restauration collective : organisation (liaison directe, satellite...), production de gros volumes, utilisation d'outils et matériels adaptés à ces volumes, modalités de cuisson, conservation adaptée à une consommation différée dans le temps et dans l'espace.

L'activité de cet emploi/métier s'exerce au sein de restaurants d'entreprises ou de collectivités établissements scolaires, structures hospitalières ou à caractère social...), en relation avec différents intervenants (chef cuisinier, fournisseurs, services d'hygiène...), en contact régulier avec les clients ou autres donneurs d'ordre.

**Environnement et activités du métier** : l'activité peut s'avérer physique et engendrer certains risques professionnels : travail en zone à température élevée et/ou basse, manipulation de plats chauds et d'outils tranchants (couteaux, hachoirs), port répétitif et cumulé d'objets (piles d'assiettes...).

Le port d'une tenue professionnelle réglementaire est exigée dans le cadre des normes d'hygiène et de sécurité imposées.

**Débouchés/poursuite d'études** : le CS permet l'activité dans le secteur de la restauration collective. Le secteur de la restauration collective est dynamique et créateur d'emplois.

### DIPLÔME / VALIDATION DE LA FORMATION

**Diplôme** du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

Certificat de Spécialisation Agricole de niveau 3.

**Validation** : délivrance d'Unités Capitalisables (UC) correspondant à des blocs de compétences validées indépendamment.

### CFPPA-UFA du Nord - site de Douai



458, rue de La Motte Julien  
BP 90730 59507 Douai cedex  
contact : Isabelle Domingues

☎ 03 27 99 75 68 / 03 27 99 75 56

✉ cfa.douai@educagri.fr



[www.wagnonville.fr](http://www.wagnonville.fr)



**CONDITIONS ET PROCÉDURES D'ADMISSION**

**Public ciblé** : être âgé(e) de 16 à 30 ans / pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap reconnu.

**Pré-requis** : titulaire d'un diplôme de niveau 3 dans les métiers de bouche (CAP "Cuisine", CAP "Agent polyvalent de restauration" Bac pro "Restauration" Bac techno "Hôtellerie" BP "Cuisinier" Titre "Cuisinier gestionnaire de collectivité" BEP "Métiers de la restauration collective / Maîtrise des savoirs de base.

**Procédure d'admission** : entretien de motivation et vérification des pré-requis / nécessité de conclure un contrat d'apprentissage avec une entreprise (accompagnement possible à la recherche d'une entreprise par l'UFA).

**Délai d'accès à la formation** : dans les 3 mois maximum qui suivent le début de contrat.

**STATUTS / INDEMNISATION/FINANCEMENT DE LA FORMATION/ FRAIS PÉDAGOGIQUES ÉVENTUELS**

**Statut** : l'apprenti(e) est un(e) salarié(e) en CDD au minimum 6 mois au sein d'une formation diplômante et rémunérée par l'employeur.

**Rémunération de l'apprentissage** : Sur la base du montant du SMIC mensuel pour 35h au 1er janvier 2020.

Année d'exécution du contrat	Moins de 18 ans	18 ans à 20 ans	21 ans à 25 ans	26 ans et plus
1ère année	27 %/ 416 €	43%/ 662 €	53%/816 €	100%/1539,42 €
2ème année	39%/ 600 €	51%/ 785 €	61%/ 939 €	100%/1539,42 €
3ème année	55%/ 847 €	67%/ 1031 €	78%/ 1200€	100%/1539,42 €

**Frais pédagogiques** : néant.

Financement de la formation : les OPCO financent le coût de formation pour les apprenti(e)s du privé/ l'employeur et le CNFPT finance le coût de formation pour les apprenti(e)s des collectivités territoriale.

**Aides à l'apprentissage :**

- THR : transport/hébergement/ restauration

hébergement et restauration : dispositif en cours de redéfinition au 1er/01/2020

Transport : Aide forfaitaire annuelle calculée à partir de la distance domicile-centre de formation

Distance domicile/UFA	aide annuelle
moins de 10 km	0 €
10 à 40 km	100 €
41 à 100 km	150 €
à partir de 101 km	200 €

**Carte HDF**

Chaque apprenti(e) se voit attribuer, par le conseil régional des Hauts de France, un crédit de 200 € sur sa carte HDF pour chaque entrée en formation. Ces 200 € sont prélevés par le CFA régional agricole public des Hauts de France pour fournir les premiers équipements individuels de sécurité des apprenti(e)s.

**FSA : Fonds Social des Apprentis**

Dossier disponible auprès du secrétariat de l'UFA pour obtenir une aide financière correspondant à un besoin exceptionnel relevant du champ du logement, des soins, des déplacements ou de l'équipement.

**Aide au permis de conduire**

Montant fixé à 500 €, quel que soit le montant des frais engagés. Aide cumulable avec toutes les autres aides perçues par l'apprenti(e). Elle est attribuée une seule fois pour un(e) même apprenti(e).

Pour en bénéficier, il faut être âgé(e) d'au moins 18 ans, être titulaire d'un contrat d'apprentissage en cours d'exécution et être engagé(e) dans la préparation des épreuves du permis de conduire des véhicules de catégorie B.

**Frais pédagogiques éventuels:** aucun.

## ORGANISATION DE LA FORMATION

### Plan de formation

La durée du cycle est de **1 an** avec un fonctionnement par alternance / 450H au centre de formation / selon le calendrier d'alternance : 13 semaines de cours sur l'année - 35h/ semaine au centre de formation.

### Modalités d'évaluation

Le Certificat de Spécialisation est délivré par le passage de 3 Unités Capitalisables en situation professionnelle sur le poste de travail.

### Modalités d'adaptation à la formation

- Parcours adapté au regard des tests ou du projet individuel du candidat.
- Candidats RQTH : allongement du parcours, soutien individualisé selon besoins (PAPICATH).

### Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement

- Les intervenants sont spécialisés en génie et hygiène alimentaires, titulaires de diplômes d'ingénieurs et autres, ils sont formés aux modalités de formation et d'évaluation par UC.
- Mise à disposition de salles de formation, Centre de Documentation et d'Information (CDI). Un centre de ressources (pour remise à niveau, autoformation accompagnée), salles informatiques.
- Les périodes en entreprises font l'objet de contacts téléphoniques et de visites de la part de l'équipe pédagogique.
- Hall de technologie alimentaire de 1175m<sup>2</sup>, brasserie et laboratoires comprenant divers matériels, permettant de réaliser de nombreuses opérations unitaires de technologie alimentaire et des équipements spécifiques à l'emballage. Différentes salles correspondent chacune à un type de production (légumière, travail de la viande, panification, salle froide, boissons, conditionnement à chaud, etc.) et équipée chacune de matériels professionnels permettant l'acquisition de connaissances et d'un savoir-faire technique. Le hall permet notamment la réalisation des principales opérations unitaires de transformation et stabilisation (pasteurisation, stérilisation, atomisation, concentration, cuisson, levée des pâtes, surgélation et congélation, filtration et ultrafiltration, broyage, distillation, etc.).

## CONTENU DE LA FORMATION

**Les modules** : Techniques culinaires - Connaissances produits - Hygiène - Nutrition - Communication Organisation, sécurité - Connaissance du matériel - Economie/Gestion/Développement Durable - Mathématiques/informatique.

### Capacités et Unités Capitalisables professionnelles évaluées en situation professionnelle.

- UC1 Réalisation des opérations d'entretien des locaux et matériels.
- UC2 Conduite de productions des préparations chaudes et/ou froides.
- UC3 Distribution et préparations culinaires.

## PARTENARIATS

Partenariat privilégié mis en place avec les professionnels du secteur (maîtres d'apprentissage, intervenants en formation...).

## RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

- Cours au sein de l'Unité de Formation par Apprentissage située dans le lycée Douai-Biotech du Campus-Wagnonville.
- Accès : navette Evéole au départ du centre ville (place Carnot/ proche gare de Douai) le matin et retour le soir.
- Possibilité de restauration et d'hébergement sur le site (nous consulter pour les tarifs).
- Places de parking devant l'établissement.

TAUX DE RÉUSSITE AUX EXAMENS EN 2019 **100%**

TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE EN 2019 **30%** en activité professionnelle ou en formation