



Certificat de Spécialisation / Restauration Collective

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...

CONDITIONS D'ADMISSION

En apprentissage : être âgé(e) de 16 à 29 ans révolus / pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap reconnu.

En contrat de professionnalisation : pas de limite d'âge.

Prérequis : titulaire d'un diplôme de niveau 3 dans les métiers touchant à l'alimentation (ex CAP cuisine/hôtellerie...) / maîtrise des savoirs de base.

Modalité d'accès : candidature spontanée. Entretien de motivation et vérification des prérequis. Nécessité de conclure un contrat avec une entreprise (accompagnement possible à la recherche d'une entreprise par l'UFA).

Délai d'accès à la formation : dans les 3 mois qui suivent le début de contrat d'apprentissage/ dans les 2 mois pour un contrat de professionnalisation.

ORGANISATION DE LA FORMATION

Durée : 1 an d'alternance entre l'entreprise et le centre de formation / 450 h de cours au centre de formation.

Modalités d'adaptation à la formation :

VAA-Validation d'Acquis Académiques

Candidats RQTH : allongement du parcours possible,

Soutien individualisé selon besoins.

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

- Cours théoriques et pratiques
- Hall de technologie alimentaire équipée de matériels professionnels adaptés.

Les périodes en entreprises font l'objet de contacts téléphoniques et de visites de la part de l'équipe pédagogique.

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.

Le diplôme peut également être préparé en formation continue sur le même site.

Débouchés/poursuite d'études :

Le CS permet l'activité dans le secteur de la restauration collective au sein de restaurants d'entreprises ou de collectivités établissements scolaires, structures hospitalières ou à caractère social...)

PARTENARIATS

Partenariats avec entreprises publiques du secteur de la restauration collective.

STATUT/FINANCEMENT/AIDES

Formation rémunérée / cf : grille de salaire apprentissage sur notre site Internet, [onglet Infos pratiques/apprentissage](#)

Apprentissage : Aucun frais pédagogiques à la charge de l'apprenti, nombreuses aides à l'apprentissage

Formation Continue : Selon devis

CONTENU DE LA FORMATION

Unité Capitalisable	Blocs de compétences
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.

RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

- Cours au centre de formation situé 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.
- Site accessible aux personnes en situation de handicap

Pré- inscription



SCAN ME

CFPPA-UFA du NORD / Site de DOUAI
458 Rue de la Motte Julien 59500 DOUAI

CONTACT : ISABELLE DOMINGUES
03 27 99 75 68/ cfppa.douai@educagri.fr

www.wagnonville.fr

