



# CFPPA-UFA

## Douai

458 rue de la Motte Julien-59500 Douai

CONTACT/ Responsable de site

cfppa.douai@educagri.fr

03.27.99.75.68

wagnonville.fr



Pré Inscription



## CS/ Restauration Collective

Par Alternance – Niveau 3 /CODE RNCP 38657



### OBJECTIFS/

Former des cuisinier/ères ou agen/es 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...



### MOYENS PÉDAGOGIQUES/

- **CDR** (Centre De Ressources)
- **Une halle agroalimentaire** permettant la mise en œuvre de nombreux procédés de fabrication : *planification, fruits et légumes, produits carnés, produits laitiers*. La halle est équipée de matériels professionnels permettant l'acquisition d'un savoir-faire technique et pratiques avec la réalisation des principales opérations unitaires de transformation et stabilisation : *pasteurisation, stérilisation, atomisation, concentration, cuisson, panification, surgélation, extraction, filtration, conditionnement...*
- **Une brasserie** équipée des matériels nécessaires à la transformation du malt en bière : *cuve de brassage, d'ébullition, filtre, cuve de fermentation, embouteilleuse, ...*
- **Un atelier de transformation de produits laitiers** sur le site Du Quesnoy, où sont réalisés les fabrications de yaourts et fromages
- **Des visites pédagogiques et partenariats** avec entreprises publiques du secteur de la restauration collective.

**Les périodes de stages** font l'objet de visites de la part de l'équipe pédagogique.



### 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, vérification des prérequis.
- nécessité de conclure un contrat avec une entreprise (accompagnement possible à la recherche 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.

**+ de Renseignements**

Contactez le centre de formation (CFPPA-UFA)

### INFORMATIONS PRATIQUES/



- Transport en commun **Evéole** : ligne A, arrêt de Lattre de Tassigny ou Les Maraichons + navette liaisons centre ville (place de Gaulle/place Carnot) + liaison école des Mines.
- Possibilité de **restauration** et d'hébergement sur le site (nous consulter pour les tarifs).
- Places de **stationnement** devant l'établissement.
- Site accessible aux personnes en situation de handicap



CFPPA-UFA  
INDICATEURS/  
CONDITIONS DE VENTE



## ORGANISATION DE LA FORMATION/

Formation sur 1ans d'alternance entre l'entreprise et le centre de formation/ 450h 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.

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.



## DIPLÔME/ VALIDATION DE LA FORMATION

**NATURE DU DIPLÔME :** Diplôme national d'état.  
**DURÉE DE LA FORMATION :** 1 ans

### OBTENTION DU DIPLÔME/MODALITÉS :

Diplôme du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Souveraineté alimentaire.

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.



## APRÈS LA FORMATION/

### NIVEAU DE SORTIE :

Certificat de Spécialisation Agricole de Niveau 3

### DÉBOUCHÉS

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



## FINANCEMENT/AIDES

### Formation rémunérée /

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

### Apprentissage :

Aucun frais pédagogiques à la charge de l'apprenti.  
Nombreuses aides à l'apprentissage

**Formation Continue :** Selon devis

## IMMERSION POSSIBLE, PRENDRE CONTACT AVEC LE CENTRE