



**FORMATION DE 2 ANS EN APPRENTISSAGE**

## **CUISINIER GESTIONNAIRE DE RESTAURATION COLLECTIVE (NIVEAU IV)**

### **PUBLIC CONCERNÉ**

Cette formation permet aux stagiaires d'approfondir leurs connaissances générales et d'acquies un savoir-faire professionnel. Cette formation débouche sur l'obtention d'un certificat de niveau Bac et prépare à un emploi en restaurant scolaire ou d'entreprise ou toute autre structure d'accueil.

Personnes en réorientation ayant déjà une expérience dans le milieu de la restauration.

### **PRÉREQUIS, MODALITÉS D'ACCÈS**

- Avoir un intérêt pour les métiers de la restauration.
- Bonne résistance physique, station debout prolongée.
- Être titulaire d'un CAP ou plus.
- Avoir le sens de l'organisation, de l'accueil, des capacités d'adaptation, d'initiative et de responsabilités.
- Être motivé(e) pour cuisiner en grandes quantités avec ingéniosité et sens de l'économie.
- Être apte au travail en équipe et avoir le sens du relationnel (convives, collègues de travail, fournisseurs...).
- Effectuer un test de positionnement.
- Avoir un contrat d'apprentissage.

Inscriptions selon les règles spécifiques à chaque statut. Les candidats sont reçus tout au long de l'année et positionnés sur les formations en fonction des dates d'ouverture.

# MFR

**CULTIVONS LES RÉUSSITES**

– **Formation par alternance** –  
**Saint-Étienne**

### **OBJECTIFS**

**Gestion de la production** : réalisations en cuisine, organisation du travail, respect méthodique de la réglementation sur l'hygiène, participation au choix et à la réalisation du concept de production et de distribution.

**Gestion de l'économat** : menus, plans alimentaires, achats, gestion des stocks, prix de revient...

**Gestion de l'accueil et du personnel** : satisfaction des convives, animation d'équipe, législation...

### **CONTENU DE LA FORMATION**

#### **Discipline :**

- Cuisine et Technologie culinaire
- Technologie professionnelle
- Économat, maths, informatique
- Nutrition
- Expression, relations humaines, législation du travail
- Anglais
- Valorisation de l'alternance
- Suivi personnalisé

#### **Examen préparé :**

Certificat Cuisinier Gestionnaire Responsable de Collectivité inscrit au RNCP (code 28098) et C.A.P. Cuisine.

FORMATION DE 2 ANS EN APPRENTISSAGE



# CUISINIER GESTIONNAIRE DE RESTAURATION COLLECTIVE (NIVEAU IV)

## TARIF

La formation est **gratuite et rémunérée** pour les apprentis (prise en charge par l'OPCO de l'entreprise selon les coûts définis)

## PROFIL DES FORMATEURS

Formateurs expérimentés et autorisés d'enseigner par l'Éducation Nationale.  
Lauréats de la formation pédagogique des MFR.

## RESPONSABLE DE L'ACTION,

M. Pascal ARNAUD  
M. André CHAZOT

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

**Moyens pédagogiques :** La MFR dispose de salles de classe adaptées aux apprentissages avec des moyens modernes (vidéo projection, son) et des plateaux techniques tels que : laboratoire de chimie, de physique, CDI et plateaux techniques.

### Méthodes :

- Pédagogie de l'alternance spécifique aux MFR
- Active,
- Interrogative...

**Modalités :** Présentiel

## MODALITÉS D'ÉVALUATIONS

Contrat d'apprentissage sur 2 ans

## ACCESSIBILITÉ

**Accessibilité aux personnes en situation de handicap**



- Selon la demande, des adaptations et des aménagements seront mis en œuvre en fonction des besoins éducatifs particuliers de l'apprenti (Plan d'Accompagnement Personnalisé, Projet d'accueil individualisé), sous réserve que la situation de santé de la personne soit stabilisée, de l'absence de contre-indications à l'exercice de la profession et dans la limite d'aménagements raisonnables (loi du 11 Février 2005). Cette demande doit nous être précisée lors de l'entretien de recrutement.
- Nous accompagnons les stagiaires et les apprentis pour effectuer leurs démarches auprès de la Maison Départementale des Personnes Handicapées.
- Référente handicap, délégation H+ (Mme Véronique PRIERE).
- Les locaux sont adaptés aux personnes à mobilité réduite.

## ÉQUIVALENCE PASSERELLE

### Débouchés professionnels :

- Cuisinier de restauration collective.
- Chef de cuisine.
- Responsable de restauration collective.
- Adjoint ou gérant de restauration collective.
- Chef de production (cuisine centrale).
- Commercial en produits agroalimentaires.

## TAUX D'OBTENTION

En 2020 : 100 %

Moyenne des 3 dernières années : 72 %

# MFR

CULTIVONS LES RÉUSSITES

– Formation par alternance –  
Saint-Étienne

38, rue du Docteur Paul Michelon • 42100 Saint-Étienne

Tel : 04 77 47 82 50 • Fax : 04 77 38 51 23 • [mfr.st-etienne@mfr.asso.fr](mailto:mfr.st-etienne@mfr.asso.fr) • [www.mfr-stetienne.fr](http://www.mfr-stetienne.fr)

