

# CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION RESTAURATION COLLECTIVE

Code RNCP : 15607



Réussite



Satisfaction


 TAUX DE REUSSITE

 TAUX D'INSERTION

 TAUX DE SATISFACTION

 DURÉE  
1 an

 EFFECTIF  
6 à 12 personnes

 CONDITIONS D'ADMISSION  
Bénéficiaire d'un financement et d'un statut de stagiaire de la formation continue

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

La finalité de cette formation est de permettre d'acquérir les compétences :

- Assurer des productions culinaires chaudes et froides et de les distribuer à des convives.
- Être capable d'assurer le nettoyage des matériels et des surfaces

## ORGANISATION DE LA FORMATION

La formation est organisée par la voie de la formation continue, sur 1 an :

- 490 heures en centre de formation
- 1120 heures en entreprise

Les parcours sont individualisés en fonction des acquis professionnels et du niveau de diplôme

## PROGRAMME DE LA FORMATION

Enseignement Professionnel par Unité Capitalisable

UC1	Conduire la production des préparations culinaires : C11 : Conduire les opérations préliminaires à la production C12 : Réaliser des préparations chaudes et froides pour un groupe de convives
UC2	Distribuer les préparations culinaires : C21 : Dresser des assiettes C22 : Gérer les flux
UC3	Réaliser les opérations d'entretien des locaux et matériels : C31 : Nettoyer les locaux C32 : Nettoyer des matériels à l'aide de machines

Période en entreprise d'une durée de 32 semaines

## CONDITIONS D'ADMISSION - PRÉREQUIS

- Avoir un Projet Professionnel en lien avec la restauration collective
- Etre titulaire à minima d'un diplôme niveau 3, type CAP/BEP
- Avoir participé à un entretien de recrutement
- Avoir signé un contrat d'apprentissage avant le début de la formation.

 CONTACT

Lycée Privé Agricole Vallée de L' Hérault  
Chemin de Carabotte 34150 Gignac  
www.lyceeagricole-gignac.fr  
formationcontinue@lyceeagricole-gignac.fr  
04 67 57 02 10