

Titre Cuisinier gestionnaire de restauration collective CGRC

Le cuisinier gestionnaire de restauration collective organise, réalise et assume la production culinaire et sa distribution. Il propose une alimentation de qualité, saine et équilibrée qui, dans le respect des budgets, concourt au plaisir, au bien-être et à la santé des convives.

Il exerce son métier seul ou en équipe au sein de laquelle il assure une mission d'animation et d'organisation du travail. En étroite collaboration avec l'équipe de direction et en relation avec les professionnels des autres services, il participe au projet global de la structure et contribue au développement du lien social au sein de l'établissement. Il peut être en relation directe avec les publics accueillis qu'il s'agisse d'enfants ou d'adolescents, de personnes âgées, de personnes malades ou de salariés... Il inscrit son action dans une démarche de développement durable, favorisant l'approvisionnement local et la lutte contre le gaspillage.

PUBLIC CONCERNE

- Demandeurs d'emploi, salariés d'entreprise, salariés en contrat d'alternance, salariés dans le cadre d'une reconversion professionnelle.
- Accessible en apprentissage

PREREQUIS, MODALITES D'ACCES

- Connaissance du milieu de la restauration : CAP Métiers de bouche ou expérience significative dans le domaine de la restauration
- Le sérieux et la motivation professionnelle sont des atouts majeurs.
- Il faut également présenter les aptitudes physiques pour ce métier et pouvoir gérer de la mobilité.
- Participation à une information collective, tests et entretien de motivation.



OBJECTIFS

- Acquérir les compétences nécessaires au pilotage d'un service de restauration collective, à la production et distribution des repas et à la contribution au projet et à la vie de la structure

CONTENU DE LA FORMATION

La formation se compose ainsi :

- M1 : Connaissance de base du métier
- M2 : Piloter un service de restauration collective
- M3 : Produire et distribuer des repas
- M4 : Contribuer au projet, à la vie de la structure
- M5 : Tutorat Dossier Professionnel
- M6 : Employabilité, Techniques de Recherche d'Emploi
- M7 : Accompagnement vers la réussite de l'examen

METHODES MOBILISEES

- Cours en salle de formation avec prise en compte du vécu en entreprise
- Travaux pratiques et mises en situation
- Alternance de périodes à la MFR et de périodes en restauration collective
- Formation partiellement accessible à distance

DELAIS D'ACCES, DUREE ET DATES

Entrées et sorties permanentes. Durée : de 9 mois à 3 ans. Le parcours de formation est adapté en fonction du profil et des compétences du candidat.

TARIF(S)

Coût de formation : 6300€, prix indicatif – Selon votre statut contactez-nous pour connaître les prises en charge possibles. Aucun frais pédagogique ne sera demandé à l'apprenant. Les frais de déplacements, d'hébergement et de restauration sont à la charge du stagiaire. Nous contacter pour établir un devis.

ÉVALUATION ET QUALIFICATION

Evaluations formatives en cours de formation.

Validation par un Titre de l'Union Nationale des MFR, inscrit au RNCP de Niveau 4 (mises en situations professionnelles et entretien technique avec un jury).

Validation partielle possible par blocs de compétences.

PASSERELLES ET DEBOUCHES POSSIBLES

Maitre de maison (convention collective des MFR), Responsable de cuisine, Cuisinier gestionnaire, Chef cuisinier, Chef gérant, Chef de production, Second de cuisine

ACCESSIBILITE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

- Les salles de formation et les espaces de vie sont accessibles aux personnes à mobilité réduite
- Pour toute information concernant les adaptations de nos formations nécessaires aux personnes en situation de handicap, contactez notre référent handicap Alice ROUGÉ – alice.debie@mfr.asso.fr

RESPONSABLE DE L'ACTION / CONTACT

Alice ROUGE, Formatrice - Déléguée de site

Tél. : 02 33 35 75 76 - Mél : alice.debie@mfr.asso.fr