



Ecole  
**ôtelière**  
d'Avignon

TITRE PROFESSIONNEL ALTERNANCE

## CHEF DE CUISINE EN RESTAURATION COLLECTIVE

NIVEAU 4 CODE RNCP32349 - STATUT : ALTERNANT

**Acquérir les compétences nécessaires pour organiser et mettre en œuvre la production et la distribution des repas dans un établissement de restauration collective, afin de prendre rapidement des responsabilités dans le secteur de la restauration.**

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

À l'issue de sa formation, le titulaire d'un TITRE PRO Chef de Cuisine en Restauration Collective est un cuisinier confirmé capable de : - organiser et mettre en œuvre la production et la distribution des repas - concevoir des menus adaptés aux différents types de consommateurs et déterminer les besoins en matières premières - maîtriser le budget de sa structure - assurer la distribution des prestations conformément au cahier des charges dans un souci de qualité constante - manager une équipe - intégrer à son activité les problématiques de respect de l'environnement, de développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, en valorisant les dimensions de nutrition, plaisir et bien-être.

### CONDITIONS D'ACCÈS

Avoir 16 ans révolus. Participer à un entretien de positionnement et signer un contrat avec une entreprise.

### ÉQUIVALENCES

Le positionnement effectué par le centre de formation peut donner lieu à un aménagement de la formation.

### DURÉE & ORGANISATION

Cycle de 10 mois : 400 heures de formation au Campus en alternance avec 28 semaines de formation en entreprise. 1 session par an à partir de septembre.

### RYTHME D'ALTERNANCE

Une semaine au centre de formation/2 semaines en entreprise.

### DÉBOUCHÉS

Chef de cuisine - Chef de production - Chef gérant - Responsable de production culinaire

### POURSUITE D'ÉTUDES

Titre professionnel responsable d'unité en restauration collective.

### CONTENU

Travaux pratiques / technologie professionnelle et sciences appliquées / nutrition-alimentation / gestion / communication / GRH / dossier professionnel. Déterminer les besoins en matières premières et passer les commandes. Organiser la réalisation des prestations/concevoir des menus. Calculer les coûts prévisionnels et réels d'un plat ou d'une prestation. Adapter un plan de maîtrise sanitaire et prévoir des autocontrôles. Manager une équipe de cuisine. Assurer la production et la distribution d'un menu au self. Lutter contre le gaspillage alimentaire.

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES UTILISÉES

Cours en présentiel : mises en situation professionnelle et dossier professionnel (30%) – technologies professionnelles, sciences appliquées et connaissance des aliments (50%) - gestion, GRH et communication (20%).

### MODALITÉS D'ÉVALUATION EN COURS DE FORMATION

4 sessions d'évaluation de 30 à 90 minutes composées de deux études de cas, d'une mise en situation professionnelle et d'un jeu de rôles.

### MODALITÉS D'OBTENTION

Un jury composé de deux professionnels agréés valide les épreuves finales en fin de formation : mise en situation professionnelle et entretien technique - Résultats des évaluations passées en cours de formation - Présentation d'un dossier professionnel.



### LES PLUS

- Le centre de formation étant agréé, l'ensemble des épreuves se passent sur le campus
- La qualité des équipements techniques permet de proposer une formation de terrain très performante
- Une cuisine de self service avec des espaces de travail à proximité
- Des salles équipées d'ordinateurs permettent de travailler sur place son dossier professionnel et de préparer dans de très bonnes conditions les études de cas

## MODALITÉS DE CANDIDATURE

Vous souhaitez vous inscrire dans notre établissement, voici les différentes étapes :

1	2	3	4
Dépôt d'un dossier de candidature en ligne	Étude du dossier complet par le centre de formation	Présentation à un entretien de positionnement sur rendez-vous *	Envoi par mail de la décision d'admission par le centre de formation

\* Un test de compétences peut vous être demandé pour valider l'entretien

## FORMATION ET HANDICAP

Il existe des possibilités d'accueil pour les personnes en situation de handicap. Contactez les responsables de formation et/ou les référents handicap afin d'étudier les possibilités d'accueil en formation. Les coordonnées sont disponibles sur [cfa.vaucluse.cci.fr/cfacci/handicap](http://cfa.vaucluse.cci.fr/cfacci/handicap)

Le campus est accessible aux personnes à mobilité réduite.

## RÈGLEMENT INTÉRIEUR APPLICABLE

Disponible en téléchargement sur notre site internet [cfa.vaucluse.cci.fr](http://cfa.vaucluse.cci.fr)

## INDICATEURS ET CHIFFRES CLÉS

Consultables sur notre site [cfa.vaucluse.cci.fr/indicateurs](http://cfa.vaucluse.cci.fr/indicateurs)

## TARIF

En alternance (apprentissage ou contrat de professionnalisation) le coût de la formation est entièrement pris en charge par les différents organismes de financement.

## CONTRATS ET RÉMUNÉRATION

Les informations sont disponibles sur notre site [cfa.vaucluse.cci.fr/cfa/alternance](http://cfa.vaucluse.cci.fr/cfa/alternance)



POUR PLUS D'INFORMATIONS OU POUR VOUS INSCRIRE,  
CONTACTEZ NOS CONSEILLERS !

JAN2024-V1

# L'ALTERNANCE EN BREF

**Ce dispositif permet d'alterner des périodes en entreprise et en centre de formation.**

**Je deviens ainsi salarié d'une entreprise tout en bénéficiant d'une formation et je suis rémunéré(e).**

**J'obtiens une première expérience professionnelle tout en validant un diplôme ou un titre professionnel reconnu.**

**Il existe différentes formes d'alternance. Un entretien de positionnement me permettra d'être accompagné(e) pour déterminer mon statut et la solution la plus adaptée à mon projet de formation :**

## LE CONTRAT D'APPRENTISSAGE

- J'ai de 16 à 29 ans révolus, je peux signer ce contrat de travail.

Le contrat d'apprentissage me concerne également si :

- J'ai 15 ans et j'ai terminé ma classe de troisième
- J'ai plus de 29 ans mais je prépare un diplôme supérieur à celui que j'ai obtenu
- J'ai un statut de travailleur handicapé ou de sportif de haut niveau

La durée du contrat peut varier de 6 mois à trois ans selon le diplôme que je prépare. Avec l'apprentissage, je perçois une rémunération qui est un pourcentage du SMIC et qui évolue en fonction de mon âge et de mon ancienneté. Il est compris entre 27 et 100 % du smic mensuel brut selon la réglementation en vigueur.

## LE CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

- Je suis âgé de 16 à 25 ans
- Je suis demandeur d'emploi de 26 ans et plus
- Je suis bénéficiaire de minimas sociaux

La durée maximale du contrat est étendue à trois ans, sous conditions. Avec ce contrat de travail, je perçois une rémunération qui est un pourcentage du SMIC et qui évolue en fonction de mon âge et de mon niveau de diplôme. La rémunération est comprise entre 55% et 100% du SMIC selon les grilles de rémunération prévue par la branche professionnelle.

## AUTRES DISPOSITIFS D'ALTERNANCE LORSQUE JE TRAVAILLE ET QUE JE SOUHAITE ME FORMER

- La PRO A
- CPF-PTP : projet de transition professionnelle
- CPF : compte personnel de formation