



CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION RESTAURATION COLLECTIVE EN ALTERNANCE ET FORMATION CONTINUE



OBJECTIFS

- Participer à améliorer l'alimentation de tous
- Éduquer les plus jeunes à bien manger
- Favoriser les producteurs locaux
- Diminuer l'obésité et les problèmes de santé
- Adapter des menus aux particularités des convives (enfants, personnes âgées, cholestérol, diabète...).
- Gérer des stocks, service.

PRÉREQUIS

- Brevet Professionnel Agricole (BPA)
- option Transformations Alimentaires
- Certificat d'Aptitude Professionnelle (CAP) cuisine ou PSR (Production Service Restauration)
- Sur dérogation, pour les candidats titulaires d'un diplôme de niveau au moins équivalent et de spécialité voisine, ou d'une attestation de suivi de formations reconnues dans les conventions collectives
- Justifier de 2 ans d'expérience dans le domaine de l'Alimentaire



INSCRIPTION

Inscription auprès de l'UFA d'Avignon :
ufa.avignon@educagri.fr

- Réception des dossiers de candidature à partir de mars
- Entretien de sélection à partir d'avril
- Recherche d'entreprises d'avril à octobre pour les admissibles
- Rentrée en formation en octobre

LES CHIFFRES CLÉS

TAUX RÉUSSITE	80 %
TAUX SATISFACTION	100 %
TAUX RUPTURE	0 %
TAUX INSERTION PROFESSIONNELLE DES SORTANTS	100 %

MÉTIERS ET DÉBOUCHÉS

Le cuisinier en restauration collective doit assurer la production des éléments constituant un repas en respectant les réglementations en vigueur (qualité sanitaire des denrées), les contraintes de gestion et les exigences du convive. Il doit s'adapter aux spécificités : organisation (liaison directe, satellite...), production de gros volumes en utilisant des outils et des matériaux adaptés, modalités de cuisson, de conservation spécifique à une consommation différée dans le temps et dans l'espace.

- Responsable de production en restauration collective
- Chef de cuisine, chef des cuisines
- Cuisinier
- Commis de cuisine, commis de cuisine de collectivité
- Second de cuisine

EN BREF !

MODALITÉS

Formation en contrat d'apprentissage
ou de professionnalisation

DIPLOME DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

Niveau 3, RNCP 38657

MODALITÉS D'EXAMEN

3 unités capitalisables (UC)

CÔÛT

Gratuite pour les apprenants.

Prise en charge par les OPérateurs de
Compétences (OPCO)

RESTAURATION

Self accessible à tous

HÉBERGEMENT

Nous contacter

DURÉE DE FORMATION

1 ans (455 heures)

RYTHME D'ALTERNANCE

1 semaine en centre de formation,

3 semaines en entreprise

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

Travaux pratiques, cours collectifs,
intervenants professionnels

PLATEAUX TECHNIQUES

Halle de Transformation Alimentaire,
Cuisine pédagogique

FORMATION ET HANDICAP

Formation ouverte aux personnes en
situation de handicap, étude de
l'intégration avec le référent, Jean-Marc

ERRECADE

jean-marc.errecade@educagri.fr

PROGRAMME ET ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

L'enseignement est organisé en domaines pluridisciplinaires permettant d'acquérir des :

- **Connaissances générales** et des **méthodes de travail** indispensables à de futurs techniciens supérieurs
- **Connaissances scientifiques et techniques** dans le secteur professionnel choisi
- **Savoir-faire** nécessaires à l'exercice du métier

Les situations d'apprentissage sont variées : cours, travaux pratiques, travaux dirigés, séances pluridisciplinaires, visites techniques...

CONTRAT D'APPRENTISSAGE ET RÉMUNÉRATION

Âge	16 à 17 ans	18 à 20 ans	21 à 25 ans	26 ans et plus
	27% du SMIC	43% du SMIC	53% du SMIC	100 % du SMIC

Taux horaire SMIC au 1er janvier 2026 à 12,02 euros soit 1 823,03 euros brut par mois

Une majoration de 15 points s'applique selon certaines conditions cumulatives. Plus de détails sur notre site internet.

AIDES POUR LES APPRENTIS

- Carte d'étudiant des métiers : réductions cinémas, musées, transports...
- Dispositif Régional « ZOU ! Études » pour les trajets domicile-CFA/Entreprise en PACA
- Aide Personnalisée au Logement (APL) sous conditions avec la CAF
- Dispositif MOBILI-JEUNE (sous conditions)
- Prime d'activité si rémunération (+ de 3 mois) ≥ 78 % du SMIC net

CONTACT

Mickael RUIZ

ufa.avignon-recrutement@educagri.fr

06 62 89 60 86

[@ufaavignon](http://www.ufaavignon.fr)

POURQUOI CHOISIR L'UFA ?

DES PÉDAGOGIES INNOVANTES ET PAR PROJET

- Cours en disciplinarité
- Suivi permanent de la situation des apprentis avec leurs employeurs

LES PETITS PLUS

- Rencontre de professionnels de la filière restauration collective
- Participation à des grands événements : SIRAH, Altera Rosa, Sorgu'Innov
- Interventions de spécialistes reconnus sur les techniques culinaires, la gestion de production, la qualité
- Pratique du métier dans les cuisines de l'École Hôtelière d'Avignon
- Accompagnement individualisé sur le projet de chacun

CONTENU DE LA FORMATION

UNITÉ CAPITALISABLE UC1

Organiser en sécurité sa production en fonction du planning de fabrication

- Préparer son poste de travail
- Planifier et organiser son travail en tenant compte des impératifs de production
- Ranger son poste de travail

UNITÉ CAPITALISABLE UC2

Conduire la production des préparations culinaires

- Préparer un repas pour un groupe de convives
- Appliquer des fiches techniques et recettes
- Valoriser les productions réalisées en intégrant l'enjeu de la qualité
- Réaliser des préparations chaudes et froides
- Réaliser des opérations de portionnage et de dressage

UNITÉ CAPITALISABLE UC3

Réaliser les opérations garantissant la sécurité sanitaire des repas

- Réaliser les opérations d'entretien des équipements et des locaux
- Réaliser les contrôles et les prélèvements garants de la qualité des préparations
- Réaliser des enregistrements nécessaires à la traçabilité

DISCIPLINES

- Communication
- Mathématiques, informatique
- Génie alimentaire
- Génie industriel
- Développement durable
- Techniques culinaires - Travaux pratiques
- Économie, droit travail
- Nutrition
- Qualité
- Biochimie - Travaux pratiques
- Microbiologie - Travaux pratiques