RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

GRETA ESSONNE ACADÉMIE DE VERSAILLES

Réseau des GRETA de l'académie de Versailles

TP - CUISINIER EN RESTAURATION COLLECTIVE

GRETA de l'Essonne (91)

Lycée Léonard De Vinci - Saint Michel sur Orge

OBJECTIFS

Vous souhaitez exercer un métier concret, passionnant et porteur d'emploi ?

Le TP Cuisinier en restauration collective vous forme aux techniques professionnelles de cuisine collective et vous permet d'accéder à un emploi dans un secteur dynamique, en constante recherche de professionnels qualifiés.

Notre formation a pour objectif de vous préparer au TP Cuisinier en restauration collective, certification nationale reconnue par l'État.

Nous proposons des plateaux techniques modernes et entièrement équipés, permettant aux apprenants de disposer de tout le matériel nécessaire pour se former !

À l'issue du parcours, vous serez capable de :

• Cuisiner et servir des repas en restauration collective ;
• Mettre en œuvre le plan de maîtrise sanitaire et les règles HACCP
• Contribuer à l'élaboration des menus et au choix des produits ;
• Réceptionner, contrôler, stocker et tracer les denrées alimentaires
• Nettoyer et entretenir les locaux, matériels et postes de travail.

De la construction d'un parcours sur mesure jusqu'à l'accès à l'emploi, nos équipes vous accompagnent à chaque étape pour concrétiser votre projet professionnel.

CONTENU

Le contenu de notre formation s'articule/ou comprend 5 modules, alignés au référentiel national de TP Cuisinier en restauration collective :

1) Cuisine et service en restauration collective :

- Production culinaire en volume, Organisation de son poste,
- Préparation des aliments, Cuissons et assemblages chauds et froids, Conditionnement, remise en température et service,

2) Savoirs associés à la production culinaire :

- Communication avec la clientèle, Mathématiques appliquées, Bureautique

3) HACCP et sécurité alimentaire

- Plan de maîtrise sanitaire, Méthode HACCP, Elaboration des menus

4) Approvisionnement, stockage et nettoyage

- Gestion de stocks, Traçabilité, Entretien des matériaux et des locaux

5) Matières Transverses avec :

- Accompagnement vers l'insertion professionnelle (Atelier CV, coaching, job dating...),
- Introduction au développement durable
- Sensibilisation à l'intelligence artificielle
- Immersion en entreprise de 6 semaines afin de mettre en pratique vos compétences et assurer votre employabilité.

Nos modules sont animés par des formateurs experts et comprennent les jeux de rôle, le travail en mode projet, les études de cas, les exposés, les mises en situation professionnelle, etc. Le GRETA vous propose également l'utilisation de sa plateforme LMS comme complément de formation (selon vos besoins) ou comme outil de travail si vos cours sont tenus à distance.

PUBLICS

- Demandeur d'emploi
- Individuel
- Jeune adulte en insertion
- Compte Personnel de Formation
- Salarié

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

- Formation entièrement présentielle

DURÉE

De 770 h, dont 210 h en entreprise

DATES

Date de début : 04 janvier 2027

Date de fin : 26 juin 2027

PRÉ-REQUIS

Sans diplôme
Sans niveau d'études
Pour le public scolarisé à l'étranger, maîtrise de la langue française au niveau A2 minimum
Notions bureautiques (word)
Sans expérience professionnelle
Projet professionnel validé
Contraintes professionnelles : station prolongée debout, port de charges...

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (CAP, BEP)

VALIDATION

- Attestation de fin de formation
- Attestation de compétences
- Certification
  TP Cuisinier en restauration collective (RNCP 38871)

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques
- Pédagogie active et participative
- Exercices pratiques

MODALITÉS D'ÉVALUATION

La validation de la formation s'effectue lors d'un examen réalisé par des jurés agrées par la DRIEETS. Le titre professionnel est composé de 2 blocs de compétences. Le jury peut n'attribuer qu'un ou deux blocs et dans ce cas la validation est partielle.

POURSUITE D'ACTIVITÉS

Pour vous projeter dans votre futur métier ou vers des études complémentaires, cliquez sur le lien suivant :

https://candidat.francetravail.fr/metierscope/fiche-metier/G1606/cuisinier-cuisiniere-de-collectivite

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Sous réserve de places disponibles, **les candidatures sont acceptées jusqu'à 7 jours avant le début de la formation.**

Les délais de candidature peuvent varier selon le financement.

- Pour un Projet de Transition Professionnelle, la limite de candidature est fixée à au moins 4 mois avant le début de la formation.
- Si vous souhaitez utiliser votre CPF, la demande doit être validée sur MonCompteFormation au moins 11 jours ouvrés avant le début de la formation (délai légal obligatoire).
- Si votre CPF n'est pas suffisant et que vous souhaitez solliciter un abondement, cette durée est rallongée à 15 jours ouvrés avant l'ouverture de la formation.

Fiche RNCP 38871

Echéance d'enregistrement : 01/06/2029

Conditions générales de vente consultables ici

"En cas de force majeure, le GRETA pourrait être amené à réaliser la formation à distance, sur les modules permettant d'être réalisés selon cette modalité"

COÛT

8 400 € Tarif tout public pour un parcours type 15 € / heure sous réserve de 10 participants

FINANCEMENT

- Auto-financement
- Entreprise et OPCO
- Projet de transition Pro
- France Travail

DOMAINES PROFESSIONNELS

- Hôtellerie, restauration, tourisme

CONTACT

Vous souhaitez vous inscrire ? Complétez votre préinscription en vous rendant sur le lien ci-dessous:

Préinscription

Besoin d'informations ? Notre équipe reste à votre disposition au 01 64 90 91 91.

RÉFÉRENT HANDICAP

Marie - Clotilde ZACHARIA
greta-essonne@ac-versailles.fr

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Formation accessible aux personnes en situation de handicap.
Un apprenant en situation de handicap peut bénéficier de divers aménagements (matériel et/ou pédagogique) dans le cadre de sa formation.
Les équipes sont sensibilisées et mobilisées à l'accueil et à l'accompagnement des personnes en situation de handicap.
Une demande de Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé (RQTH) pourra être demandée auprès de la Maison Départementale des Personnes Handicapées (MDPH) du département de résidence.