

CS
RESTAURATION
COLLECTIVE

CERTIFICAT
DE SPÉCIALISATION
RESTAURATION COLLECTIVE
DIPLOME DE NIVEAU V
EN 1 AN PAR APPRENTISSAGE



POUR QUEL
MÉTIER ?

Dans les restaurants
scolaires, de la
petite enfance, de
la santé, du social
ou des entreprises
en gestion directe :
en tant que :

- Commis de cuisine
- Cuisinier (ère)
- Chef cuisinier (re)
- Opérateur de fabrication
- Agent polyvalent de restauration
- Agent de restauration et/ou de service
- Responsable de production

DANS QUELS SECTEURS ?

- * Cuisines centrales, cantines scolaires, cantines professionnelles, hospitalières, carcérales, militaires.
- * Restaurants d'entreprises

QUALITÉS REQUISES

- Sens de l'organisation
- Rigueur et précision
- Capacités à travailler en équipe
- Esprit de curiosité et d'initiative
- Disponibilité
- Adaptabilité au changement.

CS RESTAURATION
COLLECTIVE

CERTIFICAT
DE SPÉCIALISATION
RESTAURATION COLLECTIVE



CONTENU DE LA
FORMATION (1 AN)

490 h de formation soit 14 semaines
en centre de formation.
La formation est construite sous
forme d'unités capitalisables (UC)

- Fiche descriptive d'activités :
- Gestion des approvisionnements
- Production et réalisation
- Distribution
- Nettoyage et entretien du matériel
- Réglementation, qualité, hygiène, traçabilité, nutrition
- Participation à la vie professionnelle et sociale

POSSIBILITÉ D'HÉBERGEMENT
ET DE RESTAURATION SUR PLACE

CONDITIONS
D'ADMISSION

Avoir validé :

- BPA option « transformation alimentaire »
- CAP Agent Polyvalent de Restauration
- CAP Cuisine
- BAC Pro Cuisine



RÉSULTATS
AUX EXAMENS

2015	2016	2017	2018	2019
84%	82%	88%	86%	100%