

PUBLIC

L'entrée se fait à l'issue d'un CAP Métier de Bouche (cuisine, boulanger, pâtisserie...)

Avoir entre 16 et 25 ans

L'admission définitive est conditionnée par la signature d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise

CONDITIONS D'ADMISSION

Satisfaire aux tests d'entrée et aux entretiens

EXAMEN

Titre professionnel de niveau IV (inscrit au RNCP) Cuisinier Gestionnaire de Restauration Collective

Contact : Gaël Cabelguen

02 41 64 15 65

gael.cabelguen@mfr.asso.fr

Devenir Cuisinier Gestionnaire de Restauration Collective

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Achats alimentaires et produits d'entretien, gestion de l'économat
- Etablissement et contrôle du budget alimentaire
- Conception et fabrication des repas
- Mise en place et contrôle des normes d'hygiène
- Réalisation d'un plan alimentaire et de menus adaptés aux convives
- Animation, organisation et planification du travail de son équipe
- Communication avec les services, l'équipe, les fournisseurs et les convives

CONTENU :

4 fonctions à atteindre :

- Gestion de la production
- Gestion de l'économat
- Elaboration des menus
- Communication - management

DEROULE DE LA FORMATION :

Le contrat d'apprentissage est d'une durée minimum de 24 mois répartis entre le CFA et l'entreprise, selon un calendrier défini.

La période de formation au CFA est de 455 heures par an, soit environ 13 semaines de cours, réparties entre septembre et juin de l'année scolaire.

La période en cuisine collective est de 39 semaines. Le rythme de l'alternance est de 1 semaine au CFA et 2 semaines en entreprise, minimum.

REMUNERATION :

	16 à 17 ans	18 à 20 ans	21 à 25 ans
1 ^{ère} année	25% du SMIC	41% du SMIC	53% du SMIC
2 ^{ème} année	37% du SMIC	49% du SMIC	61% du SMIC

Le salaire peut être supérieur en vertu d'un accord conventionnel ou contractuel