Cuisinier en restauration collective

Certifiante | Formation continue

Réf. : 24134156F — Mise à jour : 12 novembre 2026

Organisme responsable : **AFPA Bretagne**

Présentation de la formation

Objectifs

- Cuisiner et servir des repas en restauration collective
- Participer à l'organisation d'une cuisine collective

Programme

Période d'intégration.
BC 1 - partie 1. Cuisiner et servir des repas en restauration collective : législation et démarche HACCP en matière de sécurité alimentaire - techniques culinaires de base permettant d'atteindre le niveau d'autonomie nécessaire pour les entrées, plats chauds et desserts
BC 2 - partie 1. Participer à l'organisation d'une cuisine collective : réception et stockage des produits - nettoyage et entretien des locaux et des matériels
Période en entreprise n°1 : Mettre en œuvre et consolider dans l'entreprise les activités et compétences du métier.
BC 1 - partie 2. Cuisiner et servir des repas en restauration collective suite : techniques de cuisson des entrées - assemblage et dressage des entrées - techniques au poste chaud : cuissons longues, cuissons minutes - dressage au poste chaud - procédés de cuisson pour production culinaire en quantité - techniques et cuissons au poste des desserts - assemblage et dressage des desserts
BC 2 - partie 2. Participer à l'organisation d'une cuisine collective suite : réception et stockage des produits - nettoyage et entretien des locaux et des matériels
Période en entreprise N°2 : Mettre en œuvre et consolider dans l'entreprise les activités et compétences du métier
BC 1 - synthèse. Cuisiner et servir des repas en restauration collective : Confectionner un menu complet : préparation et organisation d'un menu complet - synthèse des apprentissages.
Module TRE : Temps 1 : « Je cherche » - Temps 2 : « J'intègre » - Temps 3 : « Je sécurise »
Module le gaspillage alimentaire : Mesurer les enjeux du gaspillage alimentaire, Prévenir le gaspillage, Choisir ses produits en circuit court, Réduire le gaspillage, Traiter et valoriser les déchets, Rencontrer des professionnels engagés dans une démarche environnementale.
Module bien manger pour tous : Savoir cuisiner des recettes végétariennes, Connaître les fondamentaux en matière d'équilibre nutritionnel (bien manger pour tous), Respecter les prescriptions de la directive nutrition du groupement d'étude de la restauration collective en matière d'équilibre alimentaire et du bien manger, Déployer le kit bien manger pour tous.
Module le plan de maitrise sanitaire : Comprendre et maîtriser les règles d'hygiène alimentaire, Appliquer ces règles à son environnement professionnel, Prévenir tout risque de contamination et de développement microbien, S'initier à la méthode HACCP, Analyser les risques et mettre en place les mesures nécessaires pour assurer la sécurité alimentaire
Session d'examen : Se préparer et passer les épreuves de la certification titre du Ministère du Travail.

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie

Aucun prérequis

Niveau CAP, BEP

Liste des certifications

Titre professionnel cuisinier en restauration collective

Code RNCP : 38871

Métiers associés

G1602 — Personnel de cuisine

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2105791S	Présentiel	Rennes	07/09/2026	12/02/2027
2168556S	Présentiel	Rennes	25/02/2027	30/07/2027
2452792S	Présentiel	Brech	16/11/2026	25/06/2027

Source : GREF Bretagne #24134156F