Titre professionnel cuisinier en restauration collective

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 25181598F — Mise à jour : 24 avril 2026

Organisme responsable : **AFPA Entreprises Bretagne**

Présentation de la formation

Objectifs

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

Programme

Module préparatoire : acteur autonome de mon alternance
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 • Réception et stockage des produits • Nettoyage et entretien des locaux et des matériels
2. Cuisiner et servir des repas en restauration collective - perfectionnement • 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
3. Cuisiner et servir des repas en restauration collective - synthèse • Confectionner un menu complet : préparation et organisation d'un menu complet • Synthèse des apprentissages
Session d'examen

Remarque : les aspects liés au développement durable sont traités tout au long de la formation

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Sans niveau spécifique	**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
2092566S	Présentiel	Rennes	14/09/2026	16/06/2027

Source : GREF Bretagne #25181598F