Cuisinier en restauration collective

Certifiante | Formation continue

Réf. : 26210035F — Mise à jour : 16 novembre 2026

Organisme responsable : **AFPA Entreprises Bretagne**

Présentation de la formation

Objectifs

Produire et distribuer des repas dans le cadre d'une restauration collective :

- Construire une progression de la production à partir des fiches techniques
- Maitriser une production éco-responsable et respectueuse des règles d'hygiène
- Maîtriser les principales techniques culinaires en les adaptant au contexte.

Mettre en place des protocoles qui garantissent l'hygiène et la sécurité alimentaire :

- Maîtriser le contexte légal définissant le PMS
- Maîtriser les protocoles et les outils
- Adapter ses choix à la structure et dans un souci de respect de l'environnement

Concevoir et proposer des prestations de restauration contribuant au bien-être et à la santé :

- Maîtriser les différentes méthodes d'évaluation et de recueil de besoins
- Identifier le cadre d'intervention et la réglementation en vigueur
- Etablir des menus équilibrés et diversifiés / analyser ou corriger des menus, en prenant en compte le contexte
- Adapter les prestations restauration aux convives et/ou concept développé
- Mettre en œuvre des animations en phase avec les publics accueillis.

Organiser et gérer les approvisionnements, la production et la distribution dans le contexte local

- Mettre en place un mode opératoire d'évaluation des besoins et des achats
- Maîtriser l'ensemble des étapes et des outils (logiciel, solution numérique) de l'approvisionnement
- Elaborer les fiches techniques
- Concevoir le planning de production et de distribution
- Calculer les coûts matière et de revient, analyser les écarts au regard du prévisionnel et formuler des propositions de manière à les rectifier.

Encadrer, animer une équipe et favoriser la santé, la sécurité et le bien-être au travail :

- Elaborer les plannings de travail et assurer la distribution des tâches
- Respecter et faire respecter la législation en vigueur sous la responsabilité du directeur
- Accompagner, animer et mobiliser positivement l'équipe à la réalisation de la mission
- Contribuer à identifier les risques, appliquer les protocoles sanitaires ou de sécurité adaptés, dans un souci bienveillance physique et morale.

Prendre part à l'optimisation du service restauration et au projet d'établissement :

- Réaliser un diagnostic de l'activité restauration et analyser une situation
- Elaborer et formaliser des propositions
- S'exprimer, argumenter un point de vue
- Mobiliser des outils de l'information et de la communication.

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée
Aucun prérequis

Niveau de sortie
Niveau Bac général, pro ou techno, BP

Liste des certifications

Cuisinier en restauration collective
Code RNCP : 36638

Métiers associés

G1404 — Management d'établissement de restauration collective
G1602 — Personnel de cuisine

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2314621S	Mixte	RENNES	25/02/2027	30/07/2027
2315427S	Mixte	RENNES	09/09/2027	25/02/2028
2347328S	Mixte	BRECH	16/11/2026	25/06/2027

Source : GREF Bretagne #26210035F