Titre professionnel cuisinier en restauration collective

Certifiante | Formation continue

Réf. : 26231204F — Mise à jour : 16 novembre 2026

Organisme responsable : **AFPA Entreprises Bretagne**

Présentation de la formation

Objectifs

Le cuisinier en restauration collective participe à l'organisation de l'établissement. Il contribue à l'élaboration des menus et au choix des produits en fonction de sa connaissance des attentes de la clientèle et de l'équipement de l'établissement. Il connaît les produits, leurs critères de qualité et de fraîcheur. Lors de leur réception, il les contrôle quantitativement et qualitativement et les range selon les règles. Il suit régulièrement l'état des stocks et en informe sa hiérarchie.
En fonction du menu et des consignes de production, le cuisinier en restauration collective réalise les opérations de prétraitement des denrées alimentaires. Il exécute avec rigueur et minutie les techniques culinaires adaptées à la réalisation des entrées, des plats chauds et des desserts. Il assemble, goûte et assaisonne les préparations. Il dresse esthétiquement et avec soin les préparations dans les contenants appropriés et les maintient aux températures réglementaires en attente de service. Au moment du service, en fonction du type d'établissement dans lequel il exerce, il conduit les cuissons minute et sert les préparations culinaires en fonction des grammages déterminés et de la demande des clients.
Le cuisinier en restauration collective assure la traçabilité des denrées et des productions, il opère les contrôles déterminés par l'analyse HACCP de l'établissement et complète les supports d'enregistrement. Il applique les mesures correctives définies par les procédures et informe sa hiérarchie en cas de problème. Il range et nettoie les locaux et les matériels et en contrôle la propreté.

Programme

Certificat de compétences professionnelles (CCP) - 1. Cuisiner et servir des repas en restauration collective
Certificat de compétences professionnelles (CCP) - 2. Participer à l'organisation d'une cuisine collective

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
2443741S	Présentiel	RENNES	25/02/2027	30/07/2027

Source : GREF Bretagne #26231204F