Titre professionnel cuisinier en restauration collective

Certifiante | Contrat pro. | Contrat appr.

Réf. : 25165613F — Mise à jour : 23 avril 2026

Organisme responsable : **AFPA ENTREPRISES BRETAGNE**

Contenu

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
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
1952793	Présentiel	Rennes	08/09/2025	30/07/2026

Source : GREF Bretagne #25165613F