

Titre professionnel cuisinier en restauration collective

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 25181598F — 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 Sans niveau spécifique	Niveau de sortie 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
2092566	Présentiel	Rennes	13/09/2026	15/06/2027

