

Titre à finalité professionnelle Cuisinier Gestionnaire en Restauration Collective (CGRC)

CERTIFICATION : UNMFREO - Code RNCP : 38623 fin de validité 09/02/2029

Intitulé de l'action	Cuisinier Gestionnaire en Restauration Collective – Niveau 4 Code(s) NSF : 334t - Réception, hébergement, service de restauration, accompagnement
Prérequis, public concerné, effectif	Exigences préalables requises : Pas de limite d'âge - Titulaire d'un niveau 3 minimum, est une expérience professionnelle de 6 mois minimum (de préférence dans le secteur de la restauration). - Ou expérience professionnelle d'au moins 3 ans. - Entretien de positionnement : Profil soumis à la commission de dérogation. Conditions d'inscription à la validation de certification : - Après un parcours de formation continue, - En contrat d'apprentissage ou de professionnalisation. - Parcours VAE Formation accessible aux personnes en situation de handicap. Effectif de groupe plafonné à 12 apprenants
Catégorie d'action	Action d'adaptation et de développement des compétences des salariés ; Action d'acquisition, d'entretien ou de perfectionnement des connaissances ;
Présentation générale (Problématique, intérêt)	Le titulaire de ce Titre est un professionnel polyvalent qui intervient au sein d'un établissement de restauration collective (établissement scolaire et/ou de formation, établissement médico-social, EHPAD, Hôpital, crèche, entreprises...). Il organise, réalise et assume la production culinaire et sa distribution. Par la mise en place et le contrôle des conditions d'hygiène et de sécurité, par sa connaissance des besoins et des attentes des personnes accueillies, par sa capacité à valoriser les ressources du territoire et les produits, il propose une alimentation de qualité, saine et équilibré qui, dans le respect des réglementations et dans un souci de maîtrise des coûts, concourt au plaisir, au bien-être et à la santé des convives.
Objectifs, débouchés, poursuites, passerelles. Statistiques pour ce diplôme (insertion, persévérance, poursuite d'études) : https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil En savoir + : https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38623/	Le titulaire de ce Titre à finalité professionnelle a pour objectifs de préparer des professionnels capables d'assurer la responsabilité globale d'un service de restauration collective. Type d'emplois accessibles : - Maître de Maison - Intendant - Chef gérant - Adjoint au responsable de restaurant - Responsable de point de restauration - Responsable ou chef de cuisine - Responsable de restauration collective - Cuisinier gestionnaire - Agent de maîtrise en restauration - Second de cuisine - Référent de secteur - Chef de production - Chef cuisinier en restauration collective Il est possible de poursuivre sur des formations de Niveau 5 dans le secteur de la restauration ou métiers de bouche.
Contenu	Programme : Positionnement pédagogique en début de formation. BC 01 - Assurer des prestations de restauration collective adaptées aux besoins et bien-être des convives BC 02 - Piloter un service de restauration collective dans une démarche qualité éco-responsable BC 03 - Contribuer au développement de l'établissement dans l'intérêt des publics accueillis Formations complémentaires : HACCP / SST / PRAP IBC / CERTIBIODE Désinfectant TOTAL : 945 h (497h centre de formation, 434h entreprise, 14h certification et accompagnement)

Méthodes	Le plan de formation est organisé au travers de la pédagogie de l'alternance. Il s'appuie sur des thématiques pluridisciplinaires, des cours, visites et conduite de projets de groupes. Chaque période pédagogique est animée par des objectifs pédagogiques ou techniques avec un planning adapté intégrant également une mise en commun au retour d'entreprise et un bilan de session. L'ensemble de la formation tient compte d'une logique de progression en capacités avec un plan d'évaluation validé par l'UNMFREO.
Compétences/ Capacités professionnelles visées	C1.1a - Concevoir des prestations de restauration collective pour répondre aux besoins des convives en respectant les préconisations en matière de santé nutritionnelle et les qualités organoleptiques des plats C1.1b - Planifier des menus variés afin de proposer un équilibre alimentaire adapté aux besoins physiologiques des personnes en utilisant les outils dédiés C1.2a - Participer à la production culinaire en respectant les fiches techniques et le plan alimentaire, en prenant en compte le risque de toute forme de gaspillage, pour assurer la restauration des convives C1.2b - Préparer les différents plats pour permettre leur distribution quels que soient les modes utilisés en respectant les règles d'hygiène et sécurité. C1.2c - Organiser l'espace de restauration pour assurer le confort des convives en respectant les règles d'hygiène et de sécurité C1.2d - Entretenir les espaces techniques et le matériel pour garantir la sécurité alimentaire et optimiser les conditions de travail en appliquant les protocoles d'hygiène et de sécurité établis. C1.3a - Encadrer l'équipe de production pour assurer quotidiennement un service de qualité en tenant compte des compétences de chacun C1.3b - Adapter et accompagner le service en salle en veillant à sa fluidité et en respectant les usages en vigueur et les spécificités des convives pour garantir leur bien-être et leur satisfaction. C2.1 - Evaluer le fonctionnement du service de restauration collective et proposer des actions correctives afin de contribuer à la démarche d'amélioration continue. C2.2a - Organiser et gérer les approvisionnements pour permettre la production et la continuité du service de restauration collective dans une démarche RSE en utilisant les logiciels dédiés, entre autres C2.2b - Mettre en place les protocoles pour garantir l'hygiène, la traçabilité, la sécurité alimentaire et la sécurité des personnes C2.2c - Assurer les relations avec les fournisseurs et sous-traitants pour faire respecter l'ensemble des obligations et des contrats de maintenance au regard de la législation en vigueur (Loi EGAlim, Loi climat et résilience, GEMRCN...) C2.3a - Suivre les approvisionnements : des bons de commande jusqu'à la facturation du fournisseur à l'aide d'outils numériques, pour transmettre les éléments au service comptable C2.3b - Calculer et suivre les différents ratios et les saisir sur les outils numériques adaptés pour analyser le fonctionnement du service, formuler des propositions d'optimisation si nécessaire et rendre compte à sa hiérarchie. C2.4a - Organiser le travail des collaborateurs en tenant compte des compétences de chacun afin de garantir les meilleures conditions de travail au regard de la législation en vigueur. C2.4b - Mettre en œuvre les outils des ressources humaines pour accompagner les parcours professionnels de ses collaborateurs par délégation C2.4c - Collaborer avec les autres membres de l'équipe pluridisciplinaire et les intervenants pour adapter les prestations de restauration aux besoins spécifiques des convives C3.1 - Concevoir des animations autour de la restauration, en tenant compte des publics cibles, pour promouvoir le bien-être, la santé et l'éducation nutritionnelle dans une démarche d'amélioration continue et éco-responsable C3.2a - Aménager et adapter le cadre de vie aux attentes des personnes accompagnées et aux hôtes afin de le rendre agréable, confortable et sécurisé en s'inscrivant dans le projet d'établissement et dans la démarche d'amélioration continue et éco-responsable C3.2b - Veiller à l'entretien des espaces de vie communs pour être garant du confort et de la convivialité du lieu de vie en visant une pratique écoresponsable C3.3a - Communiquer de façon éthique autour des prestations proposées en utilisant, entre autres, les nouvelles technologies pour garantir la transparence auprès des convives, de leur entourage, des partenaires C3.3b - Entretenir les relations avec le territoire (producteurs, décideurs, professionnels, partenaires ...) pour promouvoir l'établissement et participer à son développement.
Durée & Dates, délais	Durée totale 945 h, de Novembre N à Juin N+1, dont : ▪ 511 h de formation en centre, visites et travaux pratiques ▪ 434 h en milieu professionnel Entrée possible toute l'année dans un délai de 8 jours après un entretien initial en présentiel dans la limite des places (12 apprenants maximum)

Lieu	MFR Périgueux - 20 rue Beaulieu - Périgueux (24000) / 05.53.45.44.10 / Site aux normes d'accessibilité public handicapé / N° Déclaration d'activité : 72240025424 MFR du Ribéracois - 4 route de la Gare – Siorac de Ribérac (24600) / 05.53.91.94.94 / Site aux normes d'accessibilité public handicapé / N° Déclaration d'activité : 72240035924
Coût par participant	14.02€ / H soit 7168 € pour le parcours complet de 945 h (hors frais d'hébergement et de restauration). Nous consulter pour devis. - Statut stagiaire de la formation professionnelle : Prise en charge possible en fonction du statut et des droit acquis. - Contrats en alternance : Formation prise en charge par l'OPCO (OPérateur de Compétence) de la branche professionnelle sous statut de contrat d'apprentissage.
Responsable de l'action	MFR de Périgueux : MARCHETTO Laurent MFR du Ribéracois : LASTERRE Pauline
Formateurs, animateurs et intervenants	MFR DE PERIGUEUX AUDEBERT Didier Ingénieur Chimie physique et DEA Chimie DE BORTOLI J-Marie BTSa Technico-commercial – DU Gestion d'IAA – Master 2 IFAC KOOB Charlene Ingénieure Agricole + Innovation et alimentation durable JUDAS Margaux Master Science & Technologie FOUCHIER Adrien Maîtrise Management de l'Éducation - DUT Techniques commercialisation POURTEYRON Olivier Licence STAPS – BEES MARCHETTO Laurent Titre Professionnel Formateur Professionnel d'Adultes – CAP / BEP Cuisine MFR DU RIBERACOIS : LASTERRE Pauline Responsable du site ZADE Thomas Responsable de formation LAVAL Vincent Formateurs techniques et théories professionnelles cuisine ELOY Amanda Formateurs techniques et théories professionnelles cuisine SANSEN Elisabeth Formateurs techniques et théories professionnelles cuisine GAILLOT Emmanuel Formateurs techniques et théories professionnelles service
Evaluation de l'action	Certification délivrée par l'Union Nationale des Maisons Familiales Rurales d'Éducation et d'Orientation, avec la participation du représentant d'organisme de la restauration collective (ce représentant préside le jury d'attribution du titre). La certification du Titre à finalité professionnelle CGRC est obtenu par la combinaison de 3 Blocs de Compétences (les Blocs peuvent être validés séparément) : Validation du bloc 1 - Mise en situation professionnelle "Plan alimentaire et menus" : Dans le cadre d'une mission confiée pendant la période en milieu professionnel, il s'agit de construire un plan alimentaire et de menus adaptés au public ciblé Modalité : Evaluation orale à partir d'une proposition écrite devant un jury de professionnels - Epreuve individuelle - Epreuve pratique explicitée "Production culinaire en restauration collective" : cette évaluation consiste à gérer un service de restauration collective pour au minimum 20 convives en situation professionnelle. Modalité : Epreuve pratique suivi d'un temps d'explicitation devant un tuteur professionnel - Epreuve individuelle Validation du bloc 2 - Etude de cas Analyse d'un service de restauration collective : à partir d'un service de restauration collective existant, cette évaluation consiste à présenter une analyse du fonctionnement global du service et de répondre à une problématique tirée au sort à l'oral Modalité : Evaluation orale par un jury de professionnels - épreuve individuelle - Etude de cas Gestion d'un service de restauration collective : à partir d'un cas concret, cette évaluation consiste à repérer, saisir sur outil informatique et analyser les données de gestion du service de restauration collective Modalité : Evaluation écrite sur fichier numérique par un jury de professionnels - épreuve individuelle Validation du bloc 3 - Dossier "Projet Lieu de vie" : en prenant appui sur un établissement existant, l'évaluation comprend :- La rédaction d'un dossier présentant un projet d'animation en lien avec la restauration ou un projet d'amélioration du lieu de vie collectif dans l'intérêt des publics accueillis et au regard du projet d'établissement Modalité : Evaluation du dossier écrit par un jury de professionnels - Epreuve individuelle- la soutenance orale du projet devant un jury de professionnels Modalité : Evaluation orale - Epreuve individuelle L'action de formation est évaluée auprès des bénéficiaires par enquête : ▪ Employeur : enquête de satisfaction dès la fin de l'action ▪ Apprenant : évaluation individuelle de l'action en fin de parcours, enquête d'insertion et pertinence de la qualification à 6 mois et 3 ans
Mise à jour	16 Mai 2025