

MFR

CULTIVONS LES RÉUSSITES
— PERIGUEUX —

MFR

CULTIVONS LES RÉUSSITES

DU RIBÉRACOIS

TITRE CGRC

Titre à finalité professionnelle

Cuisinier Gestionnaire en Restauration Collective



UNE FORMATION PAR ALTERNANCE

La Maison Familiale Rurale de Périgueux et du Ribéracois applique une pédagogie de l'alternance entre :

→ Une formation pratique en entreprise grâce à un travail en situation réelle avec des responsabilités professionnelles.

→ Une formation professionnelle dans l'établissement avec une pédagogie intégrative et active s'appuyant sur le vécu professionnel, des travaux de groupe, des cas concrets, des travaux pratiques, des visites sur le terrain, un accompagnement individualisé.

Les périodes en entreprise sont effectuées dans des établissements où la restauration collective est faite sur place.

Les deux Maisons sont labélisées sur l'accueil et la formation des publics en situation de handicap

Pour plus d'informations vous pouvez nous retrouver ici :
www.mfr-perigueux.com ou www.mfr-riberacois.com

CONDITIONS D'ADMISSION

- CAP Cuisine + Expérience
- BAC PRO Cuisine + Expérience
- Diplôme Niveau 3 avec 3 ans d'expérience dans le secteur de la restauration
- Positionnement pour l'entrée en formation

STRUCTURE DE L'EXAMEN

Epreuves terminales :

- Mise en situation professionnelle (orale à partir d'une proposition écrite)
- Épreuve pratique explicitée
- Étude de cas orale
- Étude de cas écrite
- Dossier écrit avec soutenance orale
- Toutes les épreuves sont individuelles
- Possibilité de valider des blocs de compétences

METIERS

- Maître de maison
- Maître de maison en Maison Familiale Rurale
- Intendant
- Chef gérant
- Adjoint au responsable de restaurant
- Responsable de point de restauration
- Chef de cuisine
- Responsable 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

Les inscriptions à la formation seront faites uniquement à la
MFR de Périgueux



DOMAINE PROFESSIONNEL

Préparer des professionnels capables d'assurer la responsabilité globale d'un service de restauration collective.

- Gestion de la production à la distribution
- Économat
- Plan alimentaire et menus adaptés aux convives
- Gestion et animation d'une équipe de restauration
- Organiser et assurer des prestations événementielles
- Mobiliser des outils numériques pour communiquer et promouvoir son établissement
- HACCP
- Valider un titre de niveau 4

STATUTS DE LA FORMATION ET FINANCEMENT

- Apprentissage : De 16 à 30 ans
- Formation Continue
- Formation également destinée à un public en reconversion, en situation de handicap, et à besoins particuliers.

Financement :

Employeur, OPCO, Pôle emploi, Transition Pro ...



Maison Familiale Rurale de Périgueux
20, rue Beaulieu - BP 70053 - 24002 Périgueux Cedex
Tél 05 53 45 44 10
E-mail : mfr.perigueux@mfr.asso.fr
Site internet : www.mfr-perigueux.com
N° déclaration d'activités : 72240025424



Maison Familiale Rurale du Ribéracois
Site de Siorac
4 Route de la Gare - 24600 Siorac de Ribérac
Tél 05 53 91 94 94
E-mail : cfa-mfr.siorac@mfr.asso.fr
Site internet : www.mfr-riberacois.com
N° déclaration d'activités : 72240035924

COMPETENCES VISEES

- Assurer des prestations de restauration collective adaptées aux besoins et bien-être des convives.
- Piloter un service de restauration collective dans une démarche qualité éco-responsable.
- Contribuer au développement de l'établissement dans l'intérêt des publics accueillis.

DUREE DE LA FORMATION

- 15 semaines en centre (MFR) - 511H
- 13 semaines en entreprise - 434H

FORMATIONS ANNEXES

- Formation HACCP
- Formation CERTIBIOCIDE Désinfectant
- Formation SST (Sauveteur Secouriste au travail)
- Formation PRAP (Prévention des Risques lié à l'Activité Professionnelle)



Etablissement de formation privé sous contrat avec le Ministère de l'Agriculture



Mise à jour Mai 2025