

L'objectif du TP CRC

Le cuisinier en restauration collective prépare et réalise des productions culinaires destinées à un grand nombre de convives. Il travaille les produits, réalise les préparations préliminaires, les cuissons et les assaisonnements et assure le dressage et la distribution des repas, dans le respect des fiches techniques et de l'organisation de l'établissement. Il adapte également les productions aux différents besoins des convives, notamment dans le cadre de régimes ou de textures spécifiques. Il participe à la réception et au stockage des marchandises et applique rigoureusement les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de prévention des risques professionnels propres à la restauration collective.

Chiffres clés :

Nouveauté 2026 !

**** Taux d'insertion dans l'emploi
indisponible sur France Compétences**

Durée de la formation

Formation mixte (présentiel et distanciel selon le positionnement pédagogique) d'une durée totale de 723 heures dont 443 heures en centre de formation et 280 heures en entreprise.

Durée hebdomadaire : 30 heures.

Nombre de places : 14.

La formation

Certificateur : MINISTERE DU TRAVAIL DU PLEIN EMPLOI ET DE L' INSERTION

Date d'enregistrement : 06-03-2024

Programme :

- Cuisiner et servir des repas en restauration collective
- Cuisiner et servir des repas adaptés à différents besoins alimentaires
- Réaliser des productions culinaires en quantité
- Participer à l'approvisionnement et au stockage
- Assurer la distribution des repas
- Hygiène et sécurité alimentaire
- Prévention des risques professionnels et développement durable
- Technique de recherche d'emploi
- Stages en entreprise

Evaluations en cours de formation :

- Evaluation de l'acquisition des compétences :
 - Quiz
 - Entretien
 - Auto évaluation
 - Evaluation de la satisfaction à mi-parcours

A la fin de la formation :

- Evaluation finale :
 - **Validation du Titre professionnel CRC.**
- Evaluation de la satisfaction - Remise du Titre Professionnel

**La formation du titre professionnel offre la possibilité de
s'inscrire et de valider un ou plusieurs blocs de
compétences.**

Débouchés et poursuite de parcours

Cette formation vous permettra ainsi d'acquérir les compétences attendues pour obtenir le Titre professionnel Cuisinier en restauration collective et exercer dans les différents établissements de restauration collective. Une poursuite de parcours est possible sur les titres professionnels de la branche de la restaurat, la possibilité d'obtenir une passerelle est étudiée au cas par cas.

Modalités et moyens

- Intervenants et formateurs spécialisés et expérimentés dans leurs domaines d'intervention
- Formation situation travail
- Mise en situation professionnelle
- Projets concrets réalisés en collaboration avec les entreprises partenaires
- Ressources multimédias
- Plateforme Form-e®

Suivi des apprenants pendant et après la formation (tutorat, accompagnement individualisé, aide à l'insertion professionnelle)

Recrutement et pré-requis

La formation s'adresse aux :

- Demandeurs d'emploi inscrits à France Travail bénéficiant d'une expérience professionnelle significative et ayant un projet professionnel défini dans ce secteur,
- Bénéficiaires RSA
- Jeunes de - de 26 ans orientés par la Mission Locale
- Candidats reconnus handicapés par la MDPH intégrant un milieu ordinaire de formation soumis aux mêmes conditions d'accès que les autres publics (formation adaptée et adaptable aux personnes en situation de handicap)

Pré-requis :

- Niveau 3ème des collèges minimum (lecture, écriture, calcul).
- Avoir acquis les premières bases techniques du métier.
- Pouvoir résister à la fatigue physique et nerveuse et supporter la station debout prolongée.
- Faire preuve de créativité.
- Appliquer strictement des règles d'hygiène.
- Etre prêt à travailler le dimanche et les jours fériés.

L'intégration de la formation se fait en moyenne dans les 30 jours suivant le recrutement.

Coûts et financements

Formation est gratuite et rémunérée, financée par les **Régions Hauts de France et Ile de France**

Les prestations de formation proposées par l'AFCI sont réalisées exclusivement dans le cadre Plan Régional de Formation passés avec des financeurs institutionnels.

À ce titre la tarification définie dans le cadre du marché auxquels l'AFCI est attributaire. Aucune formation n'est commercialisée en individuel

Où et quand se former ?

L'AFCI propose des ouvertures de formation tout au long de l'année, consultez les dates sur notre site internet !

Hauts de France : Monsieur Julien Bianco, Directeur Régional julien.bianco@afci-formation.fr

Ile de France : Monsieur Ahcène Boukerma, Coordinateur ahcene.boukerma@afci-formation.fr