

# Titre Professionnel Responsable de cuisine en restauration collective

Compétences en Hôtellerie-Restauration / Métiers de la Restauration

## CONTEXTE

Le (la) responsable de cuisine en restauration collective organise et supervise la production et la distribution des repas servis dans une unité de restauration collective. Il (elle) élabore des menus adaptés aux différents types de consommateurs et détermine les besoins en matières premières dans le cadre d'un budget défini. Il (elle) s'assure que la production et la distribution des repas s'effectuent dans le respect des procédures liées à la sécurité des biens et des personnes et selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Il (elle) veille à rendre attrayante la présentation de la prestation. Le (la) responsable de cuisine en restauration collective encadre et manage une équipe dont les effectifs varient en fonction du nombre de repas servis, du type de prestation, de la taille et de la structure de l'établissement.

## OBJECTIFS

Le (la) responsable de cuisine en restauration collective assume généralement seul(e) la responsabilité du fonctionnement du restaurant collectif en rendant compte à sa hiérarchie ou à un service fonctionnel externe. Il (elle) est en relation avec le personnel de restauration, les fournisseurs, les services d'hygiène et avec le client consommateur. Dans des structures où le nombre de prestations est important, il (elle) travaille sous l'autorité d'un gestionnaire. Sa responsabilité s'oriente alors vers les tâches d'encadrement des équipes et de gestion de la production. Lorsque le nombre de prestations est moindre, les tâches de fabrication deviennent majoritaires dans l'exercice de ses fonctions. Dans ce cas, l'équipe de cuisine à encadrer est moins importante.

## PUBLIC CONCERNE

Personnes avec 3 ans d'expérience en restauration collective sur un poste de cuisinier

## CONTENU

- Certificat de compétences professionnelles (CCP 1. Prévoir l'organisation et suivre la gestion d'une cuisine collective)
  - Déterminer des besoins en matières premières et passer des commandes.
  - Organiser rationnellement la production des repas.
  - Calculer les coûts prévisionnels et réels d'un plat, d'un menu ou d'une prestation et analyser les résultats.
  - Contribuer à la conception du plan de maîtrise sanitaire de l'établissement.
- Certificat de compétences professionnelles (CCP 2. Mettre en oeuvre des procédés de fabrication en cuisine collective et encadrer la réalisation de la prestation)
  - Définir des procédés de fabrication, accompagner et contrôler leur mise en oeuvre et la distribution.
  - Manager une équipe de cuisine en restauration collective.
  - Mettre en valeur une prestation culinaire.
  - Appliquer et faire appliquer des procédures de sécurité alimentaire et de prévention des risques professionnels

## OUTILS / METHODES

Moyens matériels

Pour remplir sa mission, le Secteur Restauration de Cap Formation dispose de :

- Une cuisine pédagogique, aux normes,

# Titre Professionnel Responsable de cuisine en restauration collective

## Compétences en Hôtellerie-Restauration / Métiers de la Restauration

équipées en matériel professionnel, pouvant accueillir 12 stagiaires et alimentant un restaurant d'application ouvert au public

- Des salles de formation avec les matériels pédagogiques nécessaires aux enseignements généraux et professionnels
- Une zone de formation multimédia équipée de 12 micro-ordinateurs en réseau (Internet, Logiciels courants, Logiciels spécifiques...) permettent de fournir aux apprenants qui le souhaitent une initiation ou un perfectionnement dans les domaines de la bureautique et l'accès à Internet pour effectuer des recherches d'emploi.
- Une plateforme numérique de ressources et d'écriture personnelle, accessible en ligne, pour alimenter la rédaction des dossiers (Technologie et DP)
- Un centre de ressources permettant aux stagiaires d'alimenter leur dossier de technologie.

### PRE-REQUIS

L'exercice de l'emploi requiert une capacité d'analyse et de synthèse ; une adaptabilité à la diversité des entreprises, des clientèles et aux variations des flux d'activité, une aisance rédactionnelle, la capacité à encadrer à communiquer et à gérer les conflits ; un esprit d'équipe, de la rigueur, de l'organisation et de la méthode.

### CONDITIONS D'EXERCICE

L'emploi s'exerce dans des établissements de restauration collective publics ou privés à caractère social appartenant aux différents segments du marché (entreprise, scolaire, santé,

loisirs...), ayant un mode d'organisation de type traditionnel ou industriel. Il peut s'exercer au sein d'établissements autogérés ou de sociétés de restauration collective. Il s'exerce généralement en horaires continus mais peut, en cas de clientèle captive, s'exercer en horaires fractionnés, les fins de semaine, les jours fériés et en soirée.

### VALIDATION

Titre professionnel responsable de cuisine en restauration collective

### INTERVENANTS

Une équipe de professionnels de la formation pour adultes (tous d'anciens techniciens de la restauration traditionnelle et collective)

### DUREE

Individualisée

### TARIF

Nous consulter

### CALENDRIER

Sur demande

### CONTACT

Téléphonez au : 02 28 44 32 29 ou 02 28 44 32 14  
- Thierry SAUTHIER

### FINANCEMENT

Congé individuel de formation  
Contrat de Professionnalisation  
Période de professionnalisation  
C.P.F.