

J'accueille un apprenti Cuisinier de collectivité avec le Certificat de spécialisation restauration collective

Les restaurants de collectivité connaissent de vraies difficultés de recrutement des « cuisinants ». Les métiers de la restauration collective souffrent d'un manque de reconnaissance et de leur absence des cursus d'orientation et de formation.

Un référentiel national : CS restauration collective

Afin de redonner à ce métier la visibilité qu'il mérite, **les professionnels ont rédigé avec le Ministère de l'agriculture un référentiel national. Le certificat de spécialisation se déroule en 1 année par apprentissage** dans les établissements de la restauration collective et les CFA des lycées agricoles. Il forme des **cuisiniers de collectivité**. La restauration collective s'inscrit alors dans la continuité des formations agricoles transformations de produits alimentaires.

Une formation de terrain

La réussite de cette formation dépend de sa proximité avec le secteur professionnel. Le CCC et ses partenaires association veillent à la qualité des employeurs et des tuteurs et à l'intervention de professionnels des filières alimentaires et de la restauration collective. La formation a été choisie en apprentissage afin que les jeunes soient en situation professionnelle. La restauration collective comprend une grande variété de structure et seul le terrain peut donner une image réelle de nos cuisines.

Implanté en région :

- RENNES (en projet)
- NANTES au CFA St Herblain
- POITIERS au CFA du Lycée Kyoto
- AUCH au CFA du Gers
- CASTELNAUDARY (en projet)
- POLIGNY ENIL (en projet)



- DOUAI au CFA de Wagnonville
- BAR LE DUC
- PARIS à TECOMAH, Jouy-en-Josas
- CHARTRES au CFA La Saussaye
- GRENOBLE au CFA Pont de Claix
- AVIGNON (en projet)

Qui peut accueillir un apprenti ?

Tout restaurant de collectivité qu'il soit hôpital, EHPAD, école, association, entreprise, mairie, conseil général ou régional, collège ou lycée, CROUS, foyer etc. Les employeurs des deux promotions 2011 sont surpris de la qualité des jeunes accueillis et de leur très grande motivation.

Comment le CCC m'aide ?

- Recrutement du jeune
- Formation des tuteurs (en projet)
- Modules de formation dispensés par des professionnels de la restauration collective et interprofessions alimentaires

EN LIGNE : aide, promotion, annonces



www.ccc-france.fr

cuisinier2collectivite

CCC – Comité de Coordination des Collectivités
Association loi 1901

✉ 5 rue de la Corderie Centra 357 94596 RUNGIS

Fax : 01 70 24 77 71

0970449139

ccp.emploi@ccc-france.fr

J'accueille un apprenti Cuisinier de collectivité Inscription

Etablissement :			
Adresse, CP, ville :			
Nombre de repas par an :			
Nb de personnels :			
Contact Nom, prénom, fonction :			
Tel :		Mail :	

- Souhaite accueillir un apprenti cuisinier de collectivité (CS restauration collective)
- En septembre 2013 (*nombre*)
 - Plus tard : (année et *nombre*)

Qui sera le maitre d'apprentissage :

Contact Nom, prénom, fonction :			
Tel :		Mail :	

- A des projets d'embauche de cuisinier à :
- Dans l'année
 - Dans les 2 prochaines années
 - A plus long terme : préciser :

Fait à
Le

CCC – Comité de Coordination des Collectivités
Association loi 1901

☒ 5 rue de la Corderie Centra 357 94596 RUNGIS

Fax : 01 70 24 77 71

emploi@ccc-france.fr
0970449139

Restau'Co



Signature :

Métiers d'avenir

CCC – Comité de Coordination des Collectivités

Association loi 1901

☒ 5 rue de la Corderie Centra 357 94596 RUNGIS

Fax : 01 70 24 77 71

0970449139

emploi@ccc-france.fr