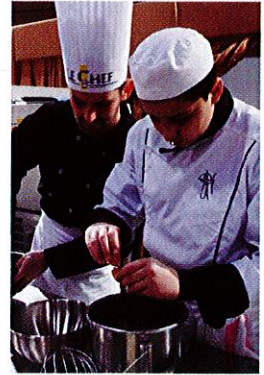


FICHE EMPLOYEUR



Cuisinier de collectivité, un métier

Manque de cuisiniers Vous rencontrez directement ou indirectement des difficultés de recrutement de cuisiniers. La moyenne d'âge des cuisiniers de notre secteur est élevée (47 ans) ; ce sont 16000 cuisiniers à remplacer.

Un métier peu connu Les jeunes ne connaissent pas notre secteur professionnel par manque de communication sur un métier qui a pourtant de nombreux atouts.

Manque de compétences des candidats Les personnes que vous embauchez ont une formation initiale qui ne prépare pas aux compétences de la restauration collective : hygiène, qualité, connaissance du matériel, organisation du travail, techniques liées à la liaison froide ou chaude, les publics particuliers.

Les valeurs d'un métier

« Nous avons besoin de cuisiniers passionnés et sensibles à l'humain. Cuisiner en restauration collective c'est prendre en compte le convive qu'il soit jeune ou âgé, en activité ou malade, réticent ou prêt à la découverte. »

Former nos cuisiniers

Le réseau de la restauration collective¹ s'est mobilisé pour créer la **première formation initiale** des cuisiniers de collectivité : le **Certificat de spécialisation restauration collective**, année complémentaire au CAP cuisine ou APR qui forme au métier de cuisinier de collectivité.

Le certificat de spécialisation restauration collective :

Un référentiel national validé par le Ministère de l'alimentation et construit par notre secteur professionnel.

Une année de formation par apprentissage :

- **14 semaines de cours** sur l'année. Une formation qui se déroule dans les CFA des lycées agricoles et bâtie dans son intégralité par notre secteur professionnel.
- **38 semaines** en restauration collective (hôpital, maison de retraite, école, collectivité territoriale, restaurant d'entreprise, foyer, université ...). Le terrain d'apprentissage doit être un lieu de découverte d'une restauration collective de qualité.

Lieux de formation : Pays de la Loire, Poitou Charentes, Nord, Rhône Alpes, Midi Pyrénées, Ile de France. En projet : Centre, Bretagne, Bourgogne, Franche-Comté, Lorraine, PACA, Languedoc R.

Vous avez besoin d'embaucher un cuisinier : par l'apprentissage vous formez la personne qui pourra ensuite occuper ce poste

Vous souhaitez former les acteurs de demain : vous devenez terrain d'apprentissage validé pour une ou plusieurs années.

Restau'Co

Métiers d'avenir

¹ CCC – Réseau des acteurs et des métiers de la restauration collective en gestion directe
UDIHR – Union des Ingénieurs Hospitaliers de France
ACEHF – Association culinaire des établissements hospitaliers de France
UPRT – Union des personnels de la Restauration Territoriale

Devenir lieu d'apprentissage ?

Quelles conditions ?

Le contrat d'apprentissage est un CDD d'un an signé avec l'apprenti, (chiffres 2012)

SALAIRE	De 18 ans à 20 ans 64% du SMIC	Plus de 21 ans 76% du SMIC
DUREE DE TRAVAIL	35 h / semaine, les cours au CFA compris	
CONGES	5 semaines de congés par an minimum et selon convention collective	

Les aides

De l'état : crédit d'impôt selon le nombre d'apprentis employés. Une aide supplémentaire est apportée pour l'emploi de travailleurs handicapés.

Des conseils régionaux : aides à l'embauche des apprentis et des aides à la formation à l'accompagnement pour la formation du maître d'apprentissage ou l'accompagnement du jeune.

Le secteur public

Le secteur public peut signer un contrat d'apprentissage.

L'employeur public exonéré du versement de la taxe d'apprentissage doit apporter un financement complémentaire au CFA.

Les collectivités publiques qui souhaitent accueillir un apprenti, doivent demander un agrément au Préfet de leur département pour chacun des maîtres d'apprentissage.

Comment recruter un apprenti ?

Nous tenons à votre disposition des CV de jeunes répondant aux critères du CS restauration collective. Nous vous accompagnons dans le recrutement et l'évaluation des jeunes.

Pour un apprentissage de qualité :

La qualité de la formation dépendra de la qualité du suivi sur le lieu d'apprentissage. Nous vous demandons :

- de veiller à l'accueil et accompagnement de l'apprenti
- de désigner un maître d'apprentissage et de le former
- de présenter un service de restauration collective de qualité (aide possible du CCC)

S'engager dans la formation

Cette formation est vivante et s'appuie sur des interventions de professionnels. Vous maîtrisez une technique particulière, contactez-nous.

Nos coordonnées :

CCC – Réseau des acteurs et des métiers de la restauration collective

Site : www.ccc-france.fr

Mèl : emploi@ccc-france.fr

Tel. : 0970 449 139



Ressources documentaires :

- www.ccc-france.fr
- <http://www.lapprenti.com>
- <http://www.travail-emploi-sante.gouv.fr>

Res'tau'Co

Métiers d'avenir