



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**
OCCITANIE

TFP - Cuisinier - Gestionnaire en restauration collective

Développez votre expertise en restauration collective pour produire des repas de qualité et organiser l'activité en cuisine

- **Apprentissage**
- **TFP - Cuisinier - Gestionnaire en restauration collective**
- **Diplômant**
- **Certifiant**
- **Durée** : 2 ans
- **Modalité** : Présentiel - Distanciel / Visio
- **Tarif** : Pris en charge

Objectifs

- CONCEVOIR des menus équilibrés et adaptés aux besoins nutritionnels des convives
- PLANIFIER la production culinaire et ORGANISER la distribution en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
- GÉRER les approvisionnements et MAÎTRISER les coûts pour optimiser le budget
- ENCADRER ET COORDONNER l'équipe pour assurer un service de qualité

Tout savoir sur l'accompagnement

Contenu

- BC01 - Assurer des prestations de restauration collective adaptées aux besoins et bien-être des convives
- BC02 - Piloter un service de restauration collective dans une démarche qualité éco-responsable
- BC03 - Contribuer au développement de l'établissement dans l'intérêt des publics accueillis

Cette formation est modulable. Vous pouvez la suivre dans son intégralité ou valider un ou plusieurs blocs de compétences à votre rythme.

Certification et diplôme

Diplôme :

TFP - CUISINIER-GESTIONNAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE

Niveau :

Niveau 4 (ex. : BP - Bac pro)

Référence :

RNCP38623

Certificateur :

UNION NAT MAISON FAMIL RURAL EDUC ORIENT Date d'enregistrement : 09/02/2024

Débouchés :

Le titulaire d'un titre professionnel cuisinier-gestionnaire en restauration collective exerce son activité dans les structures médico-sociales, des entreprises, des centres de vacances ou des établissements scolaires.

Retrouvez le taux d'insertion sur le site [France Compétences](#) et sur [notre site web](#).

Poursuite d'études :

Il est possible de poursuivre ses études en :

- BP cuisine
- Bac pro cuisine ou Bac pro commercialisation et services en restauration
- Certificat de spécialisation (CS) en dessert de restaurant, traiteur, etc.
- BTS Management en Hôtellerie-Restauration

Organisation et modalités

Pour qui :

- Jeune de 15 à 30 ans
- Sans limite d'âge pour personnes en situation de handicap (statut RQTH) ou avec un projet de création d'entreprise

Accès :

- Signature d'un contrat d'apprentissage
- Accompagnement possible dans la recherche d'entreprise
- Entrée en formation selon calendrier centre de formation
- Prérequis : être titulaire d'un niveau 3 minimum et disposer d'une expérience professionnelle de préférence dans le secteur de la restauration de 6 mois minimum

Déroulement :

- Alternance entre centre de formation et entreprise
- Formation pratique sur plateaux techniques
- Suivi pédagogique individualisé
- Organisation sur une durée adaptée à votre âge et votre parcours
- Volume de formation de 952 heures
- Possibilité d'adapter la durée selon votre profil

Accessibilité :

- Un **référént handicap** vous accompagne dans l'analyse de vos besoins
- Des aménagements pédagogiques et organisationnels peuvent être mis en place
- Votre parcours est adapté pour sécuriser votre réussite en formation
- Une assistance technique et fonctionnelle est disponible par mail pour répondre à vos questions

Modalités d'évaluation :

- Épreuves écrites et/ou orales
- Mises en situation professionnelle
- Contrôle en cours de formation (CCF) et/ou examen final
- Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

Tarifs et financement

- Formation prise en charge dans le cadre du contrat d'apprentissage.
- Financement via OPCO - Tarif horaire : 15 € / heure
- Rémunération selon âge et année de contrat

Contact & réservations

Vous souhaitez + d'informations ? Vous souhaitez vous inscrire en ligne ? Découvrez les prochaines sessions pour cette formation directement sur notre site web : <https://formation.cma-occitanie.fr/toulouse-muret/catalogue/tfp-cuisinier-gestionnaire-restauration-collective>

Les informations de cette fiche proviennent du site www.cma-occitanie.fr et sont données à titre indicatif ; elles peuvent être actualisées sans préavis. La date de dernière mise à jour de cette fiche est le : 28/09/2026. Date d'impression de ce document : 09/10/2026.

Siret : 130 027 931 00455. Consulter nos conditions générales de vente sur notre site internet.

Téléphone : 3006