

voie de l'apprentissage  
voie de la formation continue

### Le travail et les métiers

**Le cuisinier** qui exerce en restaurant de collectivité doit assurer la production des différents éléments constituant un repas en respectant les réglementations en vigueur, les contraintes de gestion et les exigences du convive tout en veillant à sa satisfaction.

Il doit adapter son savoir-faire de cuisinier « classique » aux spécificités de la restauration collective:

organisation (liaison directe, satellite...), production de gros volumes, utilisation d'outils et matériels adaptés à ces volumes, modalités de cuisson, conservation adaptée à une consommation différée dans le temps et dans l'espace.

Enfin, à la destination des produits qu'il élabore, il doit assurer la qualité sanitaire des denrées produites en respectant les procédures prescrites par la réglementation.

### Les conditions d'entrée

Etre titulaire:

du Brevet Professionnel Agricole (BPA) option Transformations Alimentaires  
du Certificat d'Aptitude Professionnelle (CAP) cuisine ou APR

*(ou sur décision de la DRAAF, aux candidats titulaires d'un diplôme de niveau au moins équivalent et de spécialité voisine, ou d'une attestation de suivi de formations reconnues dans les conventions collectives.)*

Satisfaire au positionnement d'entrée (entretien)

### UFA d'Avignon

#### Adresse postale

Lycée François Pétrarque  
Campus Agroparc  
3592 Route de Marseille  
BP 1208  
84911 AVIGNON Cedex 09

Tél. 04 90 13 43 13

Fax 04 90 13 43 00

Legta.avignon@educagri.fr

<http://www.lycee-petrarque.fr>

### La formation

Durée du contrat d'apprentissage:

- ◆ 12 mois en alternance avec 450 h de formation en centre
- ◆ Lieux de la formation :
  - Lycée Pétrarque,
  - Ecole Hôtelière d'Avignon,
  - Collège Lou Vignares
- ◆ Début de la formation : mois de **septembre**

**Contact :** ☎ 04.90.13.43.13 📠 04 90 13 43 00

✉ [ufa.avignon@educagri.fr](mailto:ufa.avignon@educagri.fr)

## **CONTENU DE LA FORMATION**

La formation est structurée en 3 unités capitalisables (UC)  
Les durées sont données à titre indicatif et pourront varier.

<b>Unité capitalisable</b>	<b>Contenu+</b>	<b>Durée de formation en centre</b>
<b>UC1</b>	<b>Organiser en sécurité sa production en fonction du planning de fabrication</b> Préparer son poste de travail Planifier et organiser son travail en tenant compte des impératifs de production Ranger son poste de travail	<b>450 H</b>
<b>UC 2</b>	<b>Conduire la production des préparations culinaires</b> Préparer un repas pour un groupe de convives Appliquer des fiches techniques et recettes Valoriser les productions réalisées en intégrant l'enjeu de la qualité Réaliser des préparations chaudes et froides Réaliser des opérations de portionnage et de dressage	
<b>UC 3</b>	<b>Réaliser les opérations garantissant la sécurité sanitaire des repas</b> Réaliser les opérations d'entretien des équipements et des locaux Réaliser les contrôles et les prélèvements garants de la qualité des préparations Réaliser des enregistrements nécessaires à la traçabilité	

## **ACTIVITES**

L'UFA d'Avignon vous permettra d'acquérir ces compétences grâce à des **activités variées** :

- la rencontre de **producteurs** dans différents systèmes de production et de commercialisation lors **de visites**.
- la rencontre de **professionnels de la filière Restauration collective**
- La participation à de grands évènements : SIRAH, Altera Rosa...
- des **interventions de spécialistes reconnus** dans leur champ de compétence: techniques culinaires, gestion de production, qualité, durabilité des systèmes...
- la pratique du métier dans les cuisines de l'Ecole Hôtelière d'Avignon
- le **travail individualisé** sur **le projet** concret de chacun.

Pour se voir attribuer le diplôme, le candidat doit valider toutes les Unités Capitalisables.