

## **Chef.fe de cuisine de collectivité**

- Secteur : [Hôtellerie - Alimentation](#)
- Sous-secteur : [Hôtellerie - Restauration](#)
- Degré :

Degré supérieur - 7<sup>e</sup> année

- Forme d'enseignement : Professionnelle
- Organisé en : Plein exercice

[Partager via Facebook](#) [Envoyer via mail](#)

Tu es en possession de :

- Ton certificat de qualification 6<sup>ème</sup> technique « Hôtelier – Restaurateur » ou
- Ton certificat de qualification 6<sup>ème</sup> professionnelle « Restaurateur » ou « Cuisinier de collectivité »

La 7<sup>ème</sup> professionnelle Chef de cuisine de collectivité va te permettre d'approfondir les compétences acquises précédemment via l'étude des techniques modernes appliquées en restauration collective et la maîtrise de l'organisation des différents postes. Une attention sera également apportée sur la gestion des comptes, des approvisionnements et du personnel.

A l'issue de cette formation tu obtiendras :

- le certificat de qualification de 7<sup>ème</sup> année (CQ7)
- le certificat de gestion t'autorisant l'accès au statut d'indépendant (cuisinier, restaurateur ou autre)
- le certificat d'enseignement secondaire supérieur (CESS) qui t'ouvre la porte à l'enseignement supérieur

### **Les métiers**

[Cuisinier.ère de collectivité](#)

[Restaurateur.rice](#)

### **Les écoles**

[Institut Cardijn Lorraine - Enseignement technique et professionnel](#)

Mis à jour le:

03/04/2023