F.C.I.L.
Restauration Durable et Diététique

Pour tous renseignements complémentaires :

Lycée Jean Hyppolite

Lycée des Métiers de la Santé et du Social

JONZAC

05.46.86.56.00
ce.0170135e@ac-poitiers.fr

https://www.lycee-jeanhyppolite.fr

académie Poitiers
RÉGION ACADÉMIQUE NOUVELLE-AQUITAINE
MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE, DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR ET DE LA RECHERCHE

Lycée Jean Hyppolite
Lycée des métiers de la santé et du social
JONZAC

RÉGION Nouvelle-Aquitaine

Formation Complémentaire d'Initiative Locale Restauration Durable et Diététique

POUR QUI

La FCIL s'adresse à des jeunes sous statut scolaire

☑ titulaires :

- ➪ du CAP Agent Polyvalent de Restauration remplacé à la session 2022 par le CAP Production et Service en Restaurations (rapide, collective et cafétéria).
- ➪ du CAP Cuisine
- ➪ CAP Assistant technique en milieux familial et collectif
- ➪ d'un diplôme ou des formations en lien avec les métiers de la restauration.

☑ ou des jeunes sans diplôme ou titulaires d'un certificat de qualification professionnelle ayant une expérience professionnelle d'une durée minimale d'un an dans le domaine de la restauration collective.

CONTEXTE PROFESSIONNEL

Domaine d'intervention

Le titulaire de la FCIL restauration durable et diététique est un professionnel qualifié qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier principalement dans les services de restauration collective.

Le professionnel formé est capable de concevoir et réaliser des repas en fonction des menus choisis. Il exerce ses fonctions en tenant compte des exigences actuelles en matière de réglementation liée à la production en restauration et plus largement de l'évolution des exigences des consommateurs :

- alimentation biologique,
- équilibre alimentaire et diététique,
- évolution des envies en matière d'alimentation,
- prise en compte de la notion de développement durable.

Emplois concernés

Restauration collective:

- ❖ Administrations, entreprises,
- ❖ Hôpitaux, cliniques,
- ❖ EHPAD (maison de retraite),
- ❖ Etablissements scolaires (écoles, collèges et lycées),

LA FORMATION

Contenu de formation

La formation, d'une durée de 16 semaines en centre de formation, s'articule autour de 5 blocs de compétences:

☑ Gestion des marchandises en conformité avec la réglementation

☑ Réalisation de préparations culinaires adaptées aux exigences actuelles de la restauration collective

☑ Actions de communication au service de la valorisation des productions culinaires

☑ Actions en faveur d'une restauration durable

☑ Actions au service de la sécurité et de la santé au travail

Stages en entreprise

2 périodes de 3 semaines

Validation de la formation

Validation des compétences:

☑ en entreprise

☑ en centre de formation lors d'une présentation orale devant un jury