

<https://www.snetap-fsu.fr/Projet-de-renovation-des-certificats-de-specialisation-Restauration-collective.htm>  
1



# Projet de rénovation des certificats de spécialisation « Restauration collective » et « Transformation et commercialisation des produits de la ferme »

Date de mise en ligne : dimanche 18 janvier 2026

- Pédagogie - Autres dossiers pédagogie -

---

Copyright © SNETAP-FSU - Tous droits réservés

---

**Le jeudi 14 janvier 2026, la [DGER](#) (Sous-direction des politiques de formation et d'éducation) a réuni un groupe de travail au format [CNEA](#) sur ces deux projets de rénovation.**

## **I. Projet de rénovation du CS « Restauration collective durable »**

### **1) Contexte**

- Le Certificat de spécialisation « Restauration collective » établi par l'arrêté du 23 juin 2015 et modifié par l'arrêté du 10 juin 2015, de niveau 3 s'appuyait sur le référentiel de diplôme du brevet professionnel option « transformations alimentaires ». Ce CS visait à former des personnels cuisinant en restauration collective.
- Il a été rénové afin de répondre aux nouveaux enjeux de la restauration collective et d'adapter la formation aux évolutions des métiers du secteur.
- Il vise à mieux outiller les professionnel·les face aux exigences accrues de la restauration collective, tout en renforçant l'employabilité, la reconnaissance des compétences et l'attractivité des métiers.

### **2) Le changement de libellé : pourquoi ?**

- Le CS « Restauration collective durable » s'appuie sur le référentiel de diplôme Certificat d'aptitude professionnelle Agricole spécialité "Opérateur en industries agroalimentaires" et du certificat d'aptitude professionnelle spécialité « cuisine ».
- La spécialisation vise l'acquisition de compétences relatives aux spécificités de la restauration collective : mode d'organisation, production en gros volumes, utilisation de matériels adaptés à ces volumes et/ou intelligents, conservation de préparations adaptées à une consommation différée dans le temps ou l'espace, .... Elle réalise également les travaux d'entretien quotidien et périodique de la cuisine collective.
- La filière de la restauration collective est de plus en plus créatrice d'emplois : cinquième employeur français.
- C'est un secteur au cœur des politiques publiques d'alimentation durable et de développement territorial et un acteur majeur des transitions écologiques.
- Les 3 champs de compétences sont : préparations culinaires, maintien des conditions sanitaires des produits, matériels et locaux ; distribution des préparations culinaires en liaison froide et chaude.

## **II. Projet de création de l'option « Transformation et commercialisation des produits de la ferme » du CS agricole**

- Cette création, portant le fruit des travaux de la rénovation de trois CS« Technicien spécialisé en transformation laitière », « Transformation des produits carnés » et « Production, transformation et commercialisation des produits fermiers », s'inscrit dans le cadre des travaux de révision des diplômes et titres à finalité professionnelle du MASA, consécutifs à la loi de 2018 dite « Pour la liberté de choisir son avenir professionnel ».
- L'option « Transformation et commercialisation de produits issus de la ferme » du CS agricole vise l'acquisition de compétences relatives à la transformation et la commercialisation des produits issus de la ferme, en proposant le choix entre différentes matières brutes : produits laitiers, produits carnés, légumiers et/ou fruitiers.
- Le CS « Transformation et commercialisation de produits issus de la ferme » s'appuie sur le référentiel de

## **n des certificats de spécialisation « Restauration collective » et « Transformation et commercialisation d**

diplôme des spécialités « Conduite et Gestion de l'Entreprise Agricole » et de l'option « Responsable d'entreprise agricole » du Brevet professionnel. Il est classé au niveau 4 du cadre national des certifications professionnelles.