

Cuisine

RNCP12508 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Sigle	BAC PRO — Baccalauréat professionnel
Code(s) NSF	221
Formacode(s)	42752
Code(s) ROME	G1602
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2023

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE · SIRET : 11004301500012

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le titulaire de ce diplôme est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de cuisine. Il maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant. Il participe à l'approvisionnement, à la gestion des stocks et aux relations avec les fournisseurs. Ses compétences en gestion et en comptabilité lui permettent de contribuer à la maîtrise des coûts .

Il peut exercer son activité dans des contextes diversifiés; restauration traditionnelle, thématique ou collective. Il est apte à animer une équipe.

Il intègre à son activité les problématiques de respect de l'environnement, de développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, en valorisant les dimensions de nutrition, plaisir et bien-être.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Le titulaire de ce diplôme est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de cuisine. Il maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant. Il participe à l'approvisionnement, à la gestion des stocks et aux relations avec les fournisseurs. Ses compétences en gestion et en comptabilité lui permettent de contribuer à la maîtrise des coûts .

Il peut exercer son activité dans des contextes diversifiés; restauration traditionnelle, thématique ou collective. Il est apte à animer une équipe.

Il intègre à son activité les problématiques de respect de l'environnement, de développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, en valorisant les dimensions de nutrition, plaisir et bien-être.

Blocs de compétences

RNCP12508BC01 — Bloc de compétences N° 1 fiche RNCP N° 12508- technologie

LISTE DE COMPÉTENCES

Mobiliser dans un contexte professionnel les connaissances relevant du domaine de la technologique

RNCP12508BC02 — Bloc de compétences N° 2 fiche RNCP N° 12508- sciences appliquées

LISTE DE COMPÉTENCES

Mobiliser dans un contexte professionnel les connaissances relevant du domaine des sciences appliquées

RNCP12508BC03 — Bloc de compétences N° 3 fiche RNCP N° 12508- mathématiques

LISTE DE COMPÉTENCES

- Rechercher, extraire et organiser l'information.
- Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution.
- Expérimenter, simuler.
- Critiquer un résultat, argumenter.
- Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit.

RNCP12508BC04 — Bloc de compétences N° 4 fiche RNCP N° 12508 - gestion appliquée

LISTE DE COMPÉTENCES

Mobiliser les savoirs du domaine de la gestion associés aux pôles de compétences professionnelles constitutifs du référentiel de certification.

RNCP12508BC05 — Bloc de compétences N° 5 fiche RNCP N° 12508 - présentation du dossier professionnel

LISTE DE COMPÉTENCES

Élaborer un dossier mettant en avant les compétences du candidat à présenter et mettre en perspective les résultats de ses activités professionnelles et/ou de formation.

RNCP12508BC06 — Bloc de compétences N°6 fiche RNCP N° 12508 - Pratique professionnelle

LISTE DE COMPÉTENCES

Organiser la production
Maîtriser les bases de la cuisine
Cuisiner
Dresser et distribuer les préparations
Entretenir des relations professionnelles
Communiquer à des fins commerciales
Animer et optimiser les performance de l'équipe
Recenser les besoins en approvisionnement
Appliquer la démarche qualité
Maintenir la qualité globale

RNCP12508BC07 — Bloc de compétences N° 7 fiche RNCP N° 12508 - PSE

LISTE DE COMPÉTENCES

Conduire une démarche d'analyse de situations en appliquant la démarche de résolution de problème .
Analyser une situation professionnelle en appliquant différentes démarches :
analyse par le risque, par le travail, par l'accident
Mobiliser des connaissances scientifiques, juridiques et économiques
Proposer et justifier les mesures de prévention adaptées

RNCP12508BC08 — Bloc de compétences N° 8 fiche RNCP N° 12508- langue vivante

LISTE DE COMPÉTENCES

Compétences de niveau B1+ du CECRL

- S'exprimer oralement en continu
- Interagir en langue étrangère
- Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère

RNCP12508BC09 — Bloc de compétences N° 9 fiche RNCP N° 12508- Histoire géographie et éducation morale et civique

LISTE DE COMPÉTENCES

- Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures
- Comprendre les enjeux liés au développement durable
- Identifier les enjeux et contraintes de la mondialisation
- Identifier les droits et devoirs civils, politiques, économiques et sociaux

RNCP12508BC10 — Bloc de compétences N° 10 fiche RNCP N° 12508- français

LISTE DE COMPÉTENCES

- Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer
- Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire
- Devenir un lecteur compétent et critique
- Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle

RNCP12508BC11 — Bloc de compétences N° 11 fiche RNCP N° 12508-Arts appliqués et cultures artistiques

LISTE DE COMPÉTENCES

- Identifier les caractéristiques essentielles d'œuvres, de produits, d'espaces urbains ou de messages visuels
- Situer une œuvre ou une production dans son contexte de création
- Maîtriser les bases de la pratique des outils graphiques, traditionnels et informatiques

RNCP12508BC12 — Bloc de compétences N° 12 fiche RNCP N° 12508-Éducation physique et sportive

LISTE DE COMPÉTENCES

Compétences de niveau 4 du référentiel de compétences attendues

- Réaliser une performance motrice maximale
- Se déplacer en s'adaptant à des environnements variés et incertains
- Réaliser une prestation corporelle à visée artistique ou acrobatique
- Conduire et maîtriser un affrontement individuel ou collectif
- Respecter les règles de vie collective et assumer les différents rôles liés à l'activité

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

restauration commerciale, restauration collective, entreprises connexes (agro-alimentaire, équipementiers....)

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

premier commis, chef de partie ou adjoint au chef de cuisine pour le secteur de la restauration commerciale.
chef de cuisine ou chef-gérant, ou responsable de production pour le secteur de la restauration collective.

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

A compléter (Reprise)

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Élevée (4/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 3 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Intensité d'embauche, Conditions de travail contraignantes, Non-attractivité salariale
Salaires médians (mensuels)	1 647 €

Familles professionnelles (FAP)	S1X20 — Aides de cuisine et employés polyvalents de la restauration · tension 3/5 (Modérée) S1X40 — Cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée) S1X80 — Chefs cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée) S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	160 445
Jugés difficiles à recruter	44 %
Emplois saisonniers	41 %
Familles professionnelles (FAP)	S1X20 — Aides de cuisine et employés polyvalents de la restauration S1X40 — Cuisiniers S1X80 — Chefs cuisiniers S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE

Le jury, présidé par un enseignant chercheur, est composé : - de professeurs appartenant à l'enseignement public et, sauf impossibilité d'au moins un professeur appartenant à l'enseignement privé sous contrat ou exerçant en centre de formation d'apprentis ou en section d'apprentissage ;

- pour un tiers au moins d'employeurs et de salariés membres de la profession intéressée par le diplôme

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE

idem

ACCESSIBLE EN OUTRE-MER

Nouvelle-Calédonie, Polynésie française

Financement en alternance (NPEC)

Niveau de prise en charge d'un contrat d'apprentissage par les OPCO, fixé par France compétences par branche professionnelle (CPNE).

Prise en charge usuelle	8 829 €
Selon la branche	6 000 € – 9 294 €
Prise en charge	Branches concernées
8 829 €	Valeur par défaut · 194 branches
9 294 €	CPNE Casinos, CPNE de l'industrie hôtelière, CPNEF de la Publicité, CPNEF des Espaces de Loisirs, d'Attractions et Culturels (ELAC), CPNEFP ICGV entreprises de la viande
9 215 €	CPNE du Commerce de détail et de gros à prédominance alimentaire, CPNE du commerce de détail alimentaire non spécialisé, CPNEFP dans les établissements d'enseignement privés sous contrat, CPNEFP de l'enseignement privé indépendant
9 172 €	CPNEF de l'audiovisuel
9 165 €	CPNEF de la Branche des organismes de formation

8 980 €	CPNE de la branche de l'hospitalisation privée à statut commercial et du thermalisme
6 000 €	CPNEFP de la métallurgie

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	31/08/2023
Date de dernière délivrance possible	31/08/2023

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP794

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP37910

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

CNDP ONISEP

Légifrance pour les textes réglementaires

<http://www.onisep.fr>

<http://www.cndp.fr>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/12508/>

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	55
Montant total engagé	81 330 €
Coût moyen par dossier	1 479 €
Durée moyenne	73 h
Période	10/2020 – 07/2023
France compétences	89 %
France Travail	8 %
Reste à charge titulaire	3 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.