

Cuisinier gestionnaire de collectivités

RNCP1340 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Code(s) NSF	334t
Code(s) ROME	G1404, G1601, G1602
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'échéance	10/08/2016

Certificateur(s)

Union nationale des maisons familiales rurales d'éducation et d'orientation (UNMFREO)

<http://www.mfr.fr>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le titulaire effectue des activités correspondantes à 5 fonctions :

- 'Production et distribution des repas en cuisine de collectivité'
- 'Gestion et contrôle des coûts de production et de distribution'
- 'Elaboration d'un plan alimentaire et des menus adaptés aux convives'
- 'Gestion et animation d'une équipe de restauration pour assurer la satisfaction des convives'
- 'Management d'un service de restauration collective' C'est la finalité de la formation.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Le titulaire est capable de:

- Produire un repas pour 20 convives en respectant les règles d'hygiène et le temps imparti, valoriser sa production, maîtriser les règles d'hygiène.
- Réaliser un bon d'économat à partir d'un menu pour 20 convives, un bon de commande en fonction des stocks, mettre en place un mode de contrôle coût matière, établir un budget alimentaire.
- Classer les aliments par groupe, identifier les nutriments dans les aliments et leur rôle dans l'organisme pour éviter les excès ou carences, construire un plan alimentaire équilibré et des menus adaptés aux convives.
- Analyser une situation de travail, formuler un diagnostic, proposer et mettre en œuvre une organisation du travail, mobiliser une équipe autour d'objectifs définis et partagés.
- Appréhender le contexte du service, étudier la réalité d'un service de restauration et présenter un diagnostic global, mettre en œuvre une démarche projet.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Structures de restauration collective (sociales, hospitalières, scolaires et entreprises) seul et/ou en équipe, en étroite collaboration avec l'équipe de direction, la diététicienne et l'équipe médicale

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Responsable de collectivité, Maître de maison (convention collective MFR), Chef de production, Chef gérant, Econome, Cuisinier de collectivité, Second de cuisine, Cuisinier, Chef de cuisine.

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
Salaire médian (mensuel)	1 664 €
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) S2X80 — Agents de maîtrise de la restauration · 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)	163 711
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 S2X80 — Agents de maîtrise de la restauration S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

idem

COMPOSITION DU JURY — APPRENTISSAGE

50% professionnels employeurs : directeurs d'établissements ou responsables de structures collectives.

50% professionnels salariés : cuisiniers gestionnaires, chef de cuisine, économiste...

La présidence est assurée par un représentant d'une organisation régionale ou départementale dans le domaine de la restauration collective ou plus globalement dans le domaine socio-économique.

COMPOSITION DU JURY — VAE

Professionnels sous la responsabilité du président de jury.

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	10/08/2016
--	------------

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)
RNCP28098

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF
<http://www.mfr.asso.fr>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/1340/>