

Chef cuisine

RNCP13587 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Code(s) NSF	334t
Code(s) ROME	G1602
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'échéance	21/04/2021

Certificateur(s)

Chambre de commerce et d'industrie (CCI) de Tarbes et des Hautes-Pyrénées

<http://www.irth-tarbes.fr>

CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE DES HAUTES-PYRENEES · SIRET : 18650001300153

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le chef de cuisine est un cuisinier expérimenté dont la fonction peut varier selon le type d'établissement dans lequel il exerce (restaurant gastronomique, traditionnel, brasserie...). Il supervise toute la production culinaire et encadre une équipe dont les effectifs sont variables. Il est responsable des commandes, de la rentabilité et de la gestion des stocks. Ses compétences en management lui permettent de participer au recrutement de collaborateurs et de former les commis ou apprentis.

Activité 1 production culinaire –nouvelles technologies

Contrôle des qualités organoleptiques des denrées.

Utilisation de tous les modes de cuisson (traditionnels et nouvelles technologies).

Vérification et rectification des assaisonnements, cuissons...

Création et réalisation de plats (et de leur fiche technique) en tenant compte des principes nutritionnels.

Contrôle de la conformité aux normes d'hygiène de sécurité alimentaire

Activité 2 organisation et gestion des stocks

Maîtrise du rendement de ses produits.

Suivi du budget de la cuisine (chiffre d'affaires, ratio, marges...)

Création fiches techniques : calcul du coût de revient, ratio théorique, prix de vente, mise en œuvre de la recette.

Gestion des stocks (prévoir les approvisionnements et organiser le stockage)

Activité 3 animation d'équipe

Réalisation de plannings pour l'organisation des postes de travail en cuisine.

Animation d'équipe et contrôle du travail au quotidien.

Réalisation ou participation au recrutement de son équipe et formation des commis

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Les capacités attestées :

- Programmer et proposer une production en tenant compte des conditions particulières et des normes de rendements de l'Établissement.
- Tenir compte des règles d'hygiène (température, DLC...) et contrôler la valeur qualitative des denrées en vue de leur utilisation.
- Préparer un plat en utilisant les nouvelles technologies

- Évaluer le résultat d'une cuisson et /ou assaisonnement et rectifier les écarts si nécessaire.
- Créer des fiches techniques
- Calculer les coûts de revient d'une production.
- Vérifier la rentabilité d'une production.
- Prévoir les approvisionnements nécessaires au déroulement du service.
- Organiser le stockage des produits en respectant la législation
- Construire un tableau de bord à l'aide de logiciels adaptés et réaliser une banque de données (mercuriale)
- Appliquer les techniques de planification (train de tâches)
- Encadrer une équipe de commis afin d'assurer une production en adéquation avec les commandes.
- Faire appliquer les consignes, vérifier le travail.
- Dispenser la formation technique (commis, apprentis, ...)

Blocs de compétences

RNCP13587BC01 — Animation d'équipe

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Appliquer les techniques de planification (train de tâches)

Modalité d'évaluation :

- Mise en situation

Établissement d'un planning journalier pour son équipe en répartissant les tâches, selon l'activité prévue et les compétences de chacun.

Descriptif :

Encadrer une équipe de commis afin d'assurer une production en adéquation avec les commandes.

Faire appliquer les consignes, vérifier le travail.

Dispenser la formation technique (commis, apprentis..).

Modalité d'évaluation :

- Mises en situation pratique :

Encadrement d'une équipe lors d'une production culinaire. Explication d'une « réalisation technique » à un apprenti, commis...

RNCP13587BC02 — Production culinaire – Nouvelles technologies

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Programmer et proposer une production en tenant compte des conditions particulières et des normes de rendements de l'Établissement.

Tenir compte des règles d'hygiène (température, DLC...) et contrôler la valeur qualitative des denrées en vue de leur utilisation.

Modalité d'évaluation :

- Mise en situation en cuisine d'application : Réalisation d'une production en tenant compte des consignes données au préalable et en respectant les règles HACCP.

Descriptif :

Préparer un plat en utilisant les nouvelles technologies

Évaluer le résultat d'une cuisson et /ou assaisonnement et rectifier les écarts si nécessaire.

Modalité d'évaluation :

- Mise en situation en cuisine d'application : Réalisation d'un plat en utilisant des techniques nouvelles en fonction des consignes données en amont et contrôle du résultat (cuisson et assaisonnement)

RNCP13587BC03 — Organisation et gestion des stocks

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Créer

des fiches techniques

Calculer les coûts de revient d'une production.

Vérifier la rentabilité d'une production.
Prévoir les approvisionnements nécessaires au déroulement du service.
Organiser le stockage des produits
en respectant la législation
Modalité d'évaluation :
• Évaluation en cours de formation : Lors d'une semaine à thème : vérification des stocks, réalisation d'une commande calcul des coûts de revient, calcul de la rentabilité
afin d'anticiper la production de toute la semaine.
Descriptif :
Construire un tableau de bord à l'aide de logiciels adaptés et réaliser une banque de données (mercuriale)
Modalité d'évaluation :
• Mise en situation pratique : Mise à jour de la banque de données (prix fournisseurs) et stockage des denrées livrées.

Secteur d'activité et type d'emploi

- SECTEURS D'ACTIVITÉS
- Structure hôtelière quelles que soient la taille et la classification
 - Hôtellerie traditionnelle
 - Hôtellerie gastronomique
 - Brasserie
- TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES
- Chef Cuisinier dans un établissement de cuisine traditionnelle et/ou gastronomique
 - Chef de partie
 - Second 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)	1 647 €
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, FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE

Le jury qui compte 4 personnes est habilité à statuer de façon souveraine :

- 1 Président (personnalité qualifiée du monde économique)
- 1 représentant des employeurs
- 1 représentant des salariés
- 1 représentant de la CCI/IRTH

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	8 208 €
Selon la branche	7 245 € – 8 303 €
Prise en charge	Branches concernées
8 208 €	Valeur par défaut · 205 branches
8 303 €	CPNE Casinos, CPNE de la branche de l'hospitalisation privée à statut commercial et du thermalisme, CPNEF des acteurs du lien social et familial (ALISFA), CPNEFP hôtellerie de plein air
8 100 €	CPNEF des Espaces de Loisirs, d'Attractions et Culturels (ELAC), CPNEFP ICGV entreprises de la viande
7 307 €	CPNEFP dans les établissements d'enseignement privés sous contrat
7 245 €	CPNE de l'industrie hôtelière

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	21/04/2021
-------------------------------------	------------

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

- <https://www.irth-tarbes.fr>
 - www.facebook.com/irth65
 - <https://twitter.com/irth65>
- <https://www.irth-tarbes.fr>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/13587/>

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	21
Montant total engagé	13 650 €
Coût moyen par dossier	650 €

Durée moyenne	5 h
Période	01/2020 – 12/2020
France compétences	96 %
France Travail	4 %
Reste à charge titulaire	1 %

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