

Responsable en cuisine et restauration gastronomique

RNCP13878 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 6
Code(s) NSF	334w
Code(s) ROME	G1601, G1402
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'échéance	19/01/2016

Certificateur(s)

Institut Paul Bocuse - Hôtellerie et arts culinaires

<http://www.institutpaulbocuse.com>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le responsable des opérations culinaires gère l'ensemble des processus de production en intégrant les objectifs de l'entreprise et les évolutions du marché de la restauration. Son sens de l'entrepreneuriat et de l'innovation associé à sa maîtrise des méthodes d'approvisionnements, de transformation et de conservation des produits alimentaires lui permet d'anticiper et de prendre les décisions opérationnelles et stratégiques au niveau de son service et/ou de l'entreprise.

Les principales activités du métier sont :

L'organisation, la conception et la réalisation d'un bien et d'un service La communication, l'argumentation et la motivation Le contrôle et la mesure de la performance qualité et économique L'anticipation et la décision à court et moyen, voire à long terme L'innovation et l'entrepreneuriat

En fonction de la nature de l'activité de restauration et des projets qu'il pilote, il œuvre dans un objectif de développement pérenne et responsable en prenant en considération :

- * les nouvelles technologies développées dans les métiers de la cuisine
- * la créativité culinaire et l'évolution des concepts de restauration
- * la relation avec la clientèle et ses attentes en termes d'équilibre et de sécurité alimentaire, d'approche socioculturelle des habitudes alimentaires
- * l'évolution des technologies de l'information et de communication au service de ses clients, de ses fournisseurs et de ses collaborateurs
- * le recrutement, la planification et l'encadrement des brigades (équipes) de cuisine
- * la gestion comptable et financière de son unité et l'optimisation des résultats
- * l'impact des résultats qualitatifs et économiques de son unité et/ou de l'entreprise

COMPÉTENCES ATTESTÉES

La certification atteste que le titulaire est capable de :

Gestion de la production culinaire

- o gérer approvisionnements (achats, conditionnement, stockage des marchandises)
- o concevoir l'offre de restauration (cartes et menus)
- o organiser la production culinaire
- o optimiser des outils de production
- o mesurer la performance qualitative et économique

Marketing des services

o analyser le marché et de ses composantes

o utiliser les outils du marketing MIX

o gérer et optimiser la relation client

Gestion et Management des équipes

o encadrer son équipe au niveau administratif : recrutement, formation, rémunération

o animer, motiver son équipe dans un objectif de performance

o planifier, budgéter les besoins en effectif dans un objectif d'amélioration de la productivité

Comptabilité de gestion et finance

o calculer et analyser les coûts et ratios spécifiques à l'activité de restauration

o élaborer et suivre les prévisions budgétaires et d'exploitation

o analyser et interpréter les états comptables et financiers

o élaborer un plan de financement de projet

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

- Restauration gastronomique
- Restauration traditionnelle
- Traiteur, événementiel
- Restauration embarquée (maritime, ferroviaire, aérien) Agro-alimentaire
- Hôtel-restaurant de chaîne volontaire ou intégrée
- Groupe ou chaîne de restauration
- Entreprise de tourisme et de loisirs

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- Chef de cuisine
- Executive chef (coordination de plusieurs cuisines)
- Directeur des cuisines
- Directeur de la restauration
- Restaurateur
- Traiteur

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)	Très élevée (5/5) 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)	1 855 €
Diplôme le plus fréquent	CAP, BEP ou équivalent en transformations (33 % des actifs en emploi)
Familles professionnelles (FAP)	S1X40 — Cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée) S1X80 — Chefs cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée) S2X81 — Agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la gestion des structures de loisirs · tension 3/5 (Modérée) S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	67 757

Jugés difficiles à recruter	56 %
Emplois saisonniers	44 %
Familles professionnelles (FAP)	S1X40 — Cuisiniers S1X80 — Chefs cuisiniers S2X81 — Agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la gestion des structures de loisirs S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

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

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE

Président = un professionnel

Membres professionnels (dont un titulaire du titre) et enseignants

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

Idem

COMPOSITION DU JURY — VAE

Président = un professionnel

Collège professionnel (1/4 dont parité employeur/salarié)

Collège enseignant

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 19/01/2016

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP4801

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP27814

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/13878/>