

Chef de cuisine

RNCP1532 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Code(s) NSF	221t
Code(s) ROME	G1601
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'échéance	13/03/2009

Certificateur(s)

Chambre de Commerce et d'Industrie du Morbihan (CCIM) - Pôle INNOMER

<http://www.morbihan.cci.fr>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le CHEF DE CUISINE assure la gestion d'une cuisine, d'un restaurant classique ou d'un service restauration collective. Il procède aux achats des denrées alimentaires et autres produits.

Il contrôle l'approvisionnement et la gestion des stocks.

Il élabore les menus, évalue les prix de revient, fixe les prix des prestations dans le cadre qui lui est imparti.

Il encadre, organise et coordonne le travail de production et de distribution.

Il peut assurer la comptabilité, la gestion de l'établissement (restaurateur).

Selon son niveau de responsabilité, il effectue le recrutement et organise l'adaptation du personnel au poste de travail.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Les compétences attestée par le titre indique que son titulaire : - Connaît les différents produits, les techniques culinaires et modes de cuisson et l'implantation d'une cuisine

- Connaît et respecte les règles d'hygiène en production culinaire
- Est capable d'établir des menus et cartes équilibrés et de créer une recette à partir d'un vin imposé (accord mets et vins)
- Maîtrise les principes de base de la gestion hôtelière : interprétation des comptes d'exploitation, objectif de rentabilité, les soldes intermédiaires, les coûts matières.
- Sait lire un bilan, un compte de résultat, comprend les jeux de compte, établit des documents commerciaux et comptables et analyse les principaux enjeux et maîtrise le budget achat
- Connaît et fait respecter la législation du travail en hôtellerie restauration
- Sait faire des études sur des produits, des thèmes liés au métier et faisant apparaître une problématique et sait proposer des solutions
- Connaît l'anglais et est capable d'expliquer une recette dans cette langue

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le Chef de cuisine est un salarié ou un chef d'entreprise dans les activités suivantes : hôtellerie restauration, restauration collective, service recherche et développement dans l'industrie agro-alimentaire.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Types emplois accessibles : - Chef de cuisine,

- Responsable en encadrement en production culinaire,
- Exploitant en restauration

RÈGLEMENTATIONS 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 4 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Intensité d'embauche, Conditions de travail contraignantes, Non-attractivité salariale
Salaire médian (mensuel)	1 850 €
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) S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	63 369
Jugés difficiles à recruter	57 %
Emplois saisonniers	44 %
Familles professionnelles (FAP)	S1X40 — Cuisiniers S1X80 — Chefs cuisiniers S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, VAE

5 membres : - 3 professionnels extérieurs à l'organisme de formation : 2 représentants du monde de l'entreprise et 1 ancien stagiaire

- 2 membres de l'organisme de formation : le président du jury, 1 représentant de l'organisme de formation

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	13/03/2009
--	------------

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<http://www.formation.morbihan.cci.fr>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/1532/>