

Restauration collective

RNCP15507 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Sigle	CS — Certificat de spécialisation
Code(s) NSF	221t
Formacode(s)	42708
Code(s) ROME	G1601, G1602, G1603
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	01/01/2024

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETE ALIMENTAIRE · SIRET : 11007001800012

Partenaires habilités

13 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 13 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
ASS GESTION CTRE FORMA APPRENTIS ST-JEAN	388144081 00014	Former et organiser l'évaluation
ETABLISSEMENT PUBLIC LOCAL D'ENSEIGNEMENT ET DE FORMATION PROFESSIONNELLE AGRICOLES DE LA-ROCHE-SUR-FORON	197409279 00019	Former et organiser l'évaluation
GROUPE ANTOINE DE ST-EXUPERY SITE GIORGIO FRASSATI	777746199 00010	Former et organiser l'évaluation
LEGTA	192807063 00016	Former et organiser l'évaluation
LEGTA D'AUCH - BEAULIEU - LAVACANT	193200391 00012	Former et organiser l'évaluation
LEGTA DE DOUAI-WAGNONVILLE	195932553 00017	Former et organiser l'évaluation
LEGTA FRANCOIS PETRARQUE	198401101 00011	Former et organiser l'évaluation
LEGTA LYCEE AGRICOLE AGROALIMENTAIRE DES SARDIERES	190108191 00015	Former et organiser l'évaluation
LEGTPA DE BAR LE DUC	195507520 00011	Former et organiser l'évaluation
LEGTPA - LYCEE ALPHONSE DEFUMADE	192300309 00015	Former et organiser l'évaluation

Liste complète des 13 partenaires habilités : <https://data.aktaconseil.fr/certifications/rncp15507-restauration-collective/partenaires>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le titulaire de ce certificat est appelé à évoluer et travailler dans le milieu de la restauration collective, en cuisine ou au service.

Depuis la gestion des approvisionnements au rangement final de la cuisine et de l'espace restaurant, il organise son travail selon les normes d'hygiène, de sécurité et d'environnement en vigueur.

Il cuisine, organise les menus, assure la bonne marche du service et l'application stricte de normes d'hygiènes alimentaires (maintenance et propreté des équipements).

Il suit un planning de production, visant à valoriser les produits élaborés, développer et maîtriser la préparation des produits bruts en grande quantité tout en adaptant les menus aux différents convives.

Il met en oeuvre les procédures réglementaires adaptées à son domaine d'activité, connaît les règles spécifiques de son espace de travail (process de cuisson, liaison froide/chaude, restauration directe/différée, conditionnement et conservation).

COMPÉTENCES ATTESTÉES

UCP1 : Conduire la production des préparations culinaires

UCP2 : Distribuer les préparations culinaires

UCP3 : Réaliser les opérations d'entretien des locaux et matériels

Blocs de compétences

RNCP15507BC01 — UCP1 : Conduire la production des préparations culinaires

LISTE DE COMPÉTENCES

Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification. L'unité capitalisable correspondante au bloc est valide dans le cadre de l'acquisition de la certification. Le cumul des blocs correspondant aux 3 unités capitalisables donne accès à la certification. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité.

Ce bloc vise à :

- Conduire les opérations préliminaires à la production
- Réaliser des préparations chaudes et froides pour un groupe de convives

RNCP15507BC02 — UCP2 : Distribuer les préparations culinaires

LISTE DE COMPÉTENCES

Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification. L'unité capitalisable correspondante au bloc est valide dans le cadre de l'acquisition de la certification. Le cumul des blocs correspondant aux 3 unités capitalisables donne accès à la certification. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité.

Ce bloc vise à :

- Dresser des assiettes
- Gérer les flux

RNCP15507BC03 — UCP3 : Réaliser les opérations d'entretien des locaux et matériels

LISTE DE COMPÉTENCES

Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification. L'unité capitalisable correspondante au bloc est valide dans le cadre de l'acquisition de la certification. Le cumul des blocs correspondant aux 3 unités capitalisables donne accès à la certification. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité.

Ce bloc vise à :

- Nettoyer les locaux
- Nettoyer des matériels à l'aide de machines

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le titulaire de ce certificat exerce son activité dans le domaine de la restauration collective : cuisine centrale, cantine scolaire, professionnelle, hospitalière, carcérale, militaire, restaurant d'entreprise...

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Cuisinier/cuisinière, chef cuisinier/cuisinière, responsable de production en restauration collective, agent de restauration/ de service, commis(e) de cuisine/de collectivité, employé(e) polyvalent(e) en restauration

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

Apprentissage, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — APPRENTISSAGE

Ce certificat de spécialisation est créé à titre expérimental.

Jury composé paritairement

- de membres de l'enseignement et de la formation professionnelle agricoles dont au moins la moitié de membres de l'enseignement et de la formation professionnelle agricoles publics ;
- de professionnels du secteur d'activité concerné par l'option du certificat de spécialisation, à parité employeurs ou exploitants agricoles et salariés.

COMPOSITION DU JURY — VAE

Jury composé paritairement

- de membres de l'enseignement et de la formation professionnelle agricoles dont au moins la moitié de membres de l'enseignement et de la formation professionnelle agricoles publics ;
- de professionnels du secteur d'activité concerné par l'option du certificat de spécialisation, à parité employeurs ou exploitants agricoles et salariés.

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	7 832 €
Selon la branche	7 000 € – 8 322 €
Prise en charge	Branches concernées
7 832 €	Valeur par défaut · 208 branches
8 322 €	CPNE de l'industrie hôtelière, CPNEFP de la restauration collective
8 212 €	CPNEFP dans les établissements d'enseignement privés sous contrat
7 320 €	CPNE de la branche de l'hospitalisation privée à statut commercial et du thermalisme
7 000 €	CPNE des industries de santé (CPNEIS)

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	01/01/2024
Date de dernière délivrance possible	01/01/2024

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)
RNCP38657

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/15507/>

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	3
Parcours menés à terme	3
Taux d'achèvement	100 %
Période	07/2022 – 12/2024

Entrées et sorties — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	8
Montant total engagé	43 972 €

Coût moyen par dossier	5 497 €
Durée moyenne	829 h
Période	12/2020 – 01/2024
France Travail	69 %
France compétences	31 %

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