

Cuisinier

RNCP17673 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Code(s) NSF	221t
Formacode(s)	42752
Code(s) ROME	G1601, G1602
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'échéance	18/12/2021

Certificateur(s)

LE CORDON BLEU · SIRET : 58211586100053

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Les principales qualités d'un ou d'une cuisinière sont avant tout la maîtrise des recettes de base, des cuissons, l'élaboration de différentes sauces... D'autre part, son rôle est de connaître les produits ainsi que leurs coûts. Il est également primordial dans le domaine culinaire et plus précisément en tant que cuisinier(e) de connaître la saisonnalité des produits et de travailler en fonction de cela. Afin d'apporter une touche de créativité et d'originalité à ses plats, le (la) cuisinier(e) doit également se renseigner sur les nouvelles tendances ainsi que se documenter sur les nouveaux produits. Les activités du ou de la cheffe cuisinière diffèrent selon son expérience.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

La certification valide les compétences professionnelles réparties à travers 4 composantes :

1 - Production culinaire

- - Réaliser des préparations culinaires
- - Cuisiner
- - Dresser
- - Réaliser des recettes

2 - Organiser sa production

- - Organiser son travail
- - Approvisionner
- - Entretien et prévention des risques professionnels

3 - Gestion des approvisionnements

- - Contrôler la qualité
- - Gérer les stocks
- - Conserver

4 - Communication professionnelle

- - Avoir une attitude et posture professionnelles
- - Communiquer en interne
- - Assister le chef dans son travail
- - Commercialisation

Blocs de compétences

RNCP17673BC01 — Réaliser une production culinaire

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif

- Réaliser des préparations préliminaires sur tous types de produits (habillage, lavage, découpe, taillage) dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Mettre en œuvre les bonnes pratiques en matière de développement durable
- Gérer et recycler des matières premières
- Réaliser des préparations (classiques et des spécialités régionale / internationale) dans le respect des règles d'hygiène
- Réaliser des techniques et des gestuelles de base
- Gérer les cuissons et les assaisonnements
- Réaliser des sauces, liaisons, fonds...
- Réaliser des desserts
- Dresser et mettre en valeur les préparations
- Gérer le temps de travail
- Gérer sa production culinaire
- S'assurer de la conformité gustative et visuelle du plat
- Concevoir une recette

Modalités d'évaluation

Mise en situation de pratique professionnelle

Durée : 4 heures

Évaluation : La mise en situation consistera à produire 2 plats d'entrées identiques de votre conception et 2 plats principaux identiques chauds

Production d'un dossier sur la mise en œuvre de la création d'un plat

- Bon d'économat / Schéma du plat / Méthodologie de travail / Matériels à utiliser / argumentation commerciale

Le plat de création sera réalisé pendant la mise en situation

Modalité de certification

Un certificat de compétence sera délivré à chaque candidat/e à l'issue de la validation du bloc de compétences

RNCP17673BC02 — Organiser sa production

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif

- S'informer des éléments nécessaires à la production culinaire
- Organiser les productions
- Planifier le travail
- Approvisionner son poste de travail (repérer, choisir, sélectionner)
- Corriger les anomalies quantitatives et qualitatives
- Respecter la marche en avant des produits (stocker, ranger)
- Nettoyer / désinfecter des locaux, des postes de travail et du matériel

Modalités d'évaluation

Par le parcours en formation

Mise en situation de pratique professionnelle

(Contrôle continu)

Par la voie VAE

Rédaction de dossier de preuve

Entretien avec le jury

Modalité de certification

Un certificat de compétence sera délivré à chaque candidat/e à l'issue de la validation du bloc de compétences

RNCP17673BC03 — Gérer les approvisionnements

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif

- Vérifier la conformité des matières premières
- Contrôler la quantité des marchandises
- Contrôler la qualité sanitaire des produits livrés
- Renseigner les documents d'approvisionnement
- Réceptionner les marchandises
- Ranger les marchandises dans les zones appropriées
- Respecter la marche en avant des stocks
- Assurer le suivi des produits dans la chaîne du froid

Modalités d'évaluation

Par le parcours en formation

Mise en situation de pratique professionnelle

(Contrôle continu)

Par la voie VAE

Rédaction de dossier de preuve

Entretien avec le jury

Modalité de certification

Un certificat de compétence sera délivré à chaque candidat/e à l'issue de la validation du bloc de compétences

RNCP17673BC04 — Communiquer dans un contexte professionnel

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif

- Adapter sa tenue aux codes du milieu professionnel
- Adapter son attitude aux codes du milieu professionnel
- Utiliser un vocabulaire professionnel
- Travailler en équipe et prendre des initiatives
- Rendre compte de son activité
- Contrôler le travail
- Communiquer avec sa hiérarchie et les membres de l'équipe
- Assister le chef dans son travail
- Respecter les étapes de la vente
- Valoriser les produits
- Dynamiser les ventes

Modalités d'évaluation

Par le parcours en formation

Mise en situation de pratique professionnelle

(Contrôle continu)

Par la voie VAE

Rédaction de dossier de preuve

Entretien avec le jury

Modalité de certification

Un certificat de compétence sera délivré à chaque candidat/e à l'issue de la validation du bloc de compétences

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

- Les restaurants gastronomiques
- Les traiteurs de type artisanal
- Les brasseries
- Les restaurants traditionnels ou à thème
- Les établissements hôteliers
- Les entreprises agro-alimentaires

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

En fonction de son expérience du métier et l'organisation de l'entreprise, le titulaire de la certification peut par la suite également prétendre à un emploi de :

- Chef de partie Cuisinier
- Second
- Demi chef de partie
- Chef de cuisine,
- Sous-chef,
- Chef traiteur
- Gérant(e) ou propriétaire d'un restaurant,

RÈGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Sans

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, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE, CANDIDATURE INDIVIDUELLE

Directeur (trice) académique (ou son ou sa représentante)

Directeur (trice) des Arts Culinaires (ou son ou sa représentante)

1 Chef (fe) enseignant(e)

1 Chef (fe) salarié(e)

1 Chef (fe) employeur (se)

COMPOSITION DU JURY — VAE

Pour l'entretien:

Directeur (trice) académique (ou son ou sa représentante)
Directeur (trice) des Arts Culinaires (ou son ou sa représentante)
1 Chef (fe) enseignant(e)
1 Chef (fe) salarié(e)
1 Chef (fe) employeur (se)
Pour la mise en situation:
Directeur (trice) académique (ou son ou sa représentante)
Directeur (trice) des Arts Culinaires (ou son ou sa représentante)
1 Chef (fe) enseignant(e)
1 Chef (fe) salarié(e)
1 Chef (fe) employeur (se)

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 18/12/2021

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/17673/>