

Cuisinier (ère)

RNCP1891 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Sigle	TP — Titre professionnel
Code(s) NSF	221t
Code(s) ROME	G1602
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	05/06/2019

Certificateur(s)

Ministère chargé de l'Emploi

MINISTERE DU TRAVAIL DU PLEIN EMPLOI ET DE L' INSERTION · SIRET : 11000007200014

Partenaires habilités

11 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 11 à organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
ACFAL FORMATION	80235447200051	Organiser l'évaluation
AGENCE NATIONALE POUR LA FORMATION PROFESSIONNELLE DES ADULTES	82422814200025	Organiser l'évaluation
ASSOCIATION DON BOSCO LYON	77988345300010	Organiser l'évaluation
ASSOCIATION Y M C A COLOMIERS	30335618200012	Organiser l'évaluation
CAMPUS DU LAC	41058110200010	Organiser l'évaluation
GROUPE D'ECOLES PROFESSIONNELLES	18240014300026	Organiser l'évaluation
IME CHALET SAINT ANDRE	77569336900040	Organiser l'évaluation
JMSA FORMATION CONSEIL	38909782500050	Organiser l'évaluation
LYCEE GENERAL ET TECHNOLOGIQUE CAMILLE JULLIAN	19330023300031	Organiser l'évaluation
LYCEE POLYVALENT TECHNOLOGIQUE E BELIN	19700905300020	Organiser l'évaluation

Liste complète des 11 partenaires habilités : <https://data.aktaconseil.fr/certifications/rncp1891-cuisinier-ere/partenaires>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le (la) cuisinier (ère) réalise des productions culinaires et assure leur présentation dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité dans le but de satisfaire une clientèle. Sa prestation est le faire-valoir de la prestation réalisée par ses collègues de la salle et contribue à véhiculer une image positive de l'entreprise.

Il (elle) met en œuvre une organisation rationnelle de son travail et applique les techniques culinaires adaptées à la réalisation des entrées, des plats chauds, des légumes et de la pâtisserie. En fonction de la recette ou de l'effet recherché, le (la) cuisinier (ère) identifie les épices, les aromates et les condiments et assaisonne les préparations. Il (elle) contrôle leur qualité gustative, les dresse à l'assiette ou au plat en accordant un soin particulier à la décoration et à la netteté des présentations. En fonction de la taille de la structure, il (elle) réalise tout ou partie de la prestation.

Le (la) cuisinier (ère) peut assurer la conception des menus et de la carte, l'élaboration de nouvelles recettes, l'achat et le stockage des denrées, le conditionnement et la distribution de la production ou y participer.

Il (elle) travaille seul (e) ou en équipe sous la direction d'un supérieur hiérarchique. Le (la) cuisinier (ère) sera éventuellement amené (e) à superviser un personnel moins expérimenté.

L'emploi s'exerce dans des établissements de type restaurant traditionnel, gastronomique ou à thème, dans des brasseries, chez des traiteurs, dans des restaurants d'entreprise, scolaires ou des structures de la santé, dans des cuisines centrales, industrielles, et dans la restauration mobile telle que sur des bateaux, dans les trains et à domicile. Suivant le type de restauration, le (la) cuisinier (ère) est en contact direct avec la clientèle. Un premier niveau d'une langue étrangère peut être exigé par l'établissement.

Le (la) cuisinier (ère) porte une tenue de travail, respecte les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire, de sécurité au travail et les recommandations en matière de développement durable et de responsabilité sociétale de l'entreprise (RSE). Il (elle) travaille en station debout prolongée, assure de fréquentes allées et venues, la manutention de charges et est fréquemment exposé (e) à la chaleur, parfois au froid. Au cours de son service, il (elle) est soumis (e) à des périodes d'activité soutenue dites « coup de feu ». L'emploi s'exerce en horaires de jour comme de soirée, en continu ou avec coupure et souvent les dimanches et jours fériés. Il offre de nombreuses possibilités de mobilités au national et à l'international

COMPÉTENCES ATTESTÉES

1. Préparer, cuire et dresser des hors-d'œuvre et des entrées chaudes

Réaliser les opérations de mise en place pour la production des hors-d'œuvre et des entrées.

Réaliser les cuissons des hors-d'œuvre et des entrées.

Assembler et dresser des hors-d'œuvre et des entrées.

2. Réaliser une production culinaire de « masse » en intégrant les techniques de la liaison froide et chaude

Réaliser les opérations de mise en place liées à la production culinaire de « masse ».

Réaliser des cuissons en production culinaire de « masse ».

Assurer la distribution en liaison froide et chaude.

3. Préparer et cuire des plats au poste chaud

Réaliser les opérations de mise en place au poste chaud.

Réaliser les cuissons au poste chaud.

Assurer le dressage et l'envoi au poste chaud.

4. Elaborer des pâtisseries et entremets de restaurant

Réaliser les opérations de mise en place et de cuisson des desserts de restaurant.

Assembler et dresser des desserts de restaurant.

Compétences transversales de l'emploi (le cas échéant) :

Appliquer les consignes du plan de maîtrise sanitaire (PMS) en restauration collective et/ ou le Guide des bonnes pratiques hygiène (GBPH) en restauration traditionnelle.

Mettre en œuvre une organisation rationnelle du travail en intégrant les principes d'une démarche écocitoyenne.

Réaliser les opérations de prétraitement en préservant la qualité sanitaire des produits.

Blocs de compétences

RNCP1891BC01 — Préparer, cuire et dresser des hors-d'œuvre et des entrées chaudes

LISTE DE COMPÉTENCES

Réaliser les opérations de mise en place pour la production des hors-d'œuvre et des entrées.

Réaliser les cuissons des hors-d'œuvre et des entrées.

Assembler et dresser des hors-d'œuvre et des entrées.

RNCP1891BC02 — Réaliser une production culinaire de « masse » en intégrant les techniques de la liaison froide et chaude

LISTE DE COMPÉTENCES

Réaliser les opérations de mise en place liées à la production culinaire de « masse ».

Réaliser des cuissons en production culinaire de « masse ».

Assurer la distribution en liaison froide et chaude.

RNCP1891BC03 — Préparer et cuire des plats au poste chaud

LISTE DE COMPÉTENCES

Réaliser les opérations de mise en place au poste chaud.

Réaliser les cuissons au poste chaud.

Assurer le dressage et l'envoi au poste chaud.

RNCP1891BC04 — Elaborer des pâtisseries et entremets de restaurant

LISTE DE COMPÉTENCES

Réaliser les opérations de mise en place et de cuisson des desserts de restaurant.

Assembler et dresser des desserts de restaurant.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

? la restauration collective sociale : d'entreprise, scolaire, hospitalière, cuisine centrale ; résidence hôtelière ;

? la restauration commerciale : de chaînes hôtelières et de restauration, cafétérias, à thèmes, rapide, petite restauration traditionnelle, brasserie.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

? commis (e) de cuisine.

? chef de partie.

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Réglementation européenne du paquet hygiène : règlements et directives de la Commission européenne applicables depuis le 1er janvier 2006 et décret n° 2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale.

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 continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, VAE

Le jury du titre est désigné par les Unités territoriales (UT) des DIRECCTE - Direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi. Il est composé de professionnels du secteur d'activité concerné par le titre. (Art. R 338-6 du Code de l'Education).

ACCESSIBLE EN OUTRE-MER

Nouvelle-Calédonie, Polynésie française

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	05/06/2019
-------------------------------------	------------

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP34095

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/1891/>

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	2
Montant total engagé	2 220 €
Coût moyen par dossier	1 110 €
Durée moyenne	293 h
Période	06/2020 – 02/2021

