

Responsable de cuisine en restauration collective

RNCP1892 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Sigle	TP — Titre professionnel
Code(s) NSF	221t
Code(s) ROME	G1601
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit

Certificateur(s)

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

Ministère du Travail - Délégation Générale à l'Emploi et à la Formation Professionnelle (DGEFP)

Partenaires habilités

2 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 2 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
AGENCE NATIONALE POUR LA FORMATION PROFESSIONNELLE DES ADULTES	82422814200025	Former et organiser l'évaluation
JMSA FORMATION CONSEIL	38909782500050	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le (la) responsable de cuisine en restauration collective organise et supervise la production et la distribution des repas servis dans une unité de restauration collective. Il (elle) élabore des menus adaptés aux différents types de consommateurs et détermine les besoins en matières premières dans le cadre d'un budget défini. Il (elle) s'assure que la production et la distribution des repas s'effectuent dans le respect des procédures liées à la sécurité des biens et des personnes et selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Il (elle) veille à rendre attrayante la présentation de la prestation. Le (la) responsable de cuisine en restauration collective encadre et manage une équipe dont les effectifs varient en fonction du nombre de repas servis, du type de prestation, de la taille et de la structure de l'établissement.

Le (la) responsable de cuisine en restauration collective assume généralement seul(e) la responsabilité du fonctionnement du restaurant collectif en rendant compte à sa hiérarchie ou à un service fonctionnel externe. Il (elle) est en relation avec le personnel de restauration, les fournisseurs, les services d'hygiène et avec le client consommateur. Dans des structures où le nombre de prestations est important, il (elle) travaille sous l'autorité d'un gestionnaire. Sa responsabilité s'oriente alors vers les tâches d'encadrement des équipes et de gestion de la production. Lorsque le nombre de prestations est moindre, les tâches de fabrication deviennent majoritaires dans l'exercice de ses fonctions. Dans ce cas, l'équipe de cuisine à encadrer est moins importante.

L'emploi s'exerce dans des établissements de restauration collective publics ou privés à caractère social appartenant aux différents segments du marché (entreprise, scolaire, santé, loisirs...), ayant un mode d'organisation de type traditionnel ou industriel. Il peut s'exercer au sein d'établissements autogérés ou de sociétés de restauration

collective. Il s'exerce généralement en horaires continus mais peut, en cas de clientèle captive, s'exercer en horaires fractionnés, les fins de semaine, les jours fériés et en soirée.

L'activité s'effectue au bureau et dans les différentes zones de préparation et de distribution de la prestation. Ces zones peuvent être soumises à des variations de température selon que l'on travaille le froid ou le chaud, implique la station debout prolongée et est soumise à des pics d'activité (« coup de feu »). Le port d'une tenue professionnelle est obligatoire. La maîtrise des normes d'hygiène et de sécurité alimentaires est exigée.

L'exercice de l'emploi requiert une capacité d'analyse et de synthèse ; une adaptabilité à la diversité des entreprises, des clientèles et aux variations des flux d'activité, une aisance rédactionnelle, la capacité à encadrer à communiquer et à gérer les conflits ; un esprit d'équipe, de la rigueur, de l'organisation et de la méthode.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

1. Prévoir l'organisation et suivre la gestion d'une cuisine collective

Déterminer des besoins en matières premières et passer des commandes.

Organiser rationnellement la production des repas.

Calculer les coûts prévisionnels et réels d'un plat, d'un menu ou d'une prestation et analyser les résultats.

Contribuer à la conception du plan de maîtrise sanitaire de l'établissement.

2. Mettre en œuvre des procédés de fabrication en cuisine collective et encadrer la réalisation de la prestation

Définir des procédés de fabrication, accompagner et contrôler leur mise en œuvre et la distribution.

Manager une équipe de cuisine en restauration collective.

Mettre en valeur une prestation culinaire.

Appliquer et faire appliquer des procédures de sécurité alimentaire et de prévention des risques professionnels.

Compétences transversales de l'emploi (le cas échéant)

Organiser et préparer une action.

Utiliser les technologies de l'information et les outils informatiques.

Blocs de compétences

RNCP1892BC01 — Prévoir l'organisation et suivre la gestion d'une cuisine collective

LISTE DE COMPÉTENCES

Déterminer des besoins en matières premières et passer des commandes.

Organiser rationnellement la production des repas.

Calculer les coûts prévisionnels et réels d'un plat, d'un menu ou d'une prestation et analyser les résultats.

Contribuer à la conception du plan de maîtrise sanitaire de l'établissement.

Les compétences des candidats (VAE ou issus de la formation) sont évaluées par un jury au vu :

a)

D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s).

b)

D'un dossier faisant état des pratiques professionnelles du candidat.

c)

Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.

RNCP1892BC02 — Mettre en œuvre des procédés de fabrication en cuisine collective et encadrer la réalisation de la prestation

LISTE DE COMPÉTENCES

Définir des procédés de fabrication, accompagner et contrôler leur mise en œuvre et la distribution.

Manager une équipe de cuisine en restauration collective.

Mettre en valeur une prestation culinaire.

Appliquer et faire appliquer des procédures de sécurité alimentaire et de prévention des risques professionnels.

Les compétences des candidats (VAE ou issus de la formation) sont évaluées par un jury au vu :

a)

D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s).

- b)
D'un dossier faisant état des pratiques professionnelles du candidat.
- c)
Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

L'emploi s'exerce dans des établissements de restauration collective publics ou privés à caractère social appartenant aux différents segments du marché (entreprise, scolaire, santé, loisirs...), ayant un mode d'organisation de type traditionnel ou industriel. Il peut s'exercer au sein d'établissements autogérés ou de sociétés de restauration collective.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Chef de cuisine - chef de production - chef cuisinant - chef gérant - responsable de cuisine - responsable de production culinaire.

RÈGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Néant.

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, 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 habilité par le représentant territorial compétent du ministère chargé de l'emploi. Il est composé de

professionnels du métier concerné par le titre. (Art. R 338-6 du Code de l'Education

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)
RNCP32349

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/1892/>