

Cuisinier du terroir

RNCP2046 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Code(s) NSF	334t, 221
Formacode(s)	42730
Code(s) ROME	G1602
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'échéance	05/08/2022

Certificateur(s)

CENTRE A F R A T · SIRET : 77947830400016

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le cuisinier du terroir s'emploie de façon transversale dans le fonctionnement d'un établissement de restauration.

Le cuisinier du terroir exerce (bien souvent de façon conjointe) les activités suivantes :

Activité A : Mise en œuvre du processus culinaire

- Mise en œuvre des techniques de base de la cuisine traditionnelle
- Mise en œuvre des savoir-faire spécifiques à la restauration du terroir
- Création culinaire et innovation à partir des produits du terroir

Activité B : Gestion d'une activité de restauration

- Organisation et gestion des activités relatives à la fonction de restauration
- Gestion d'une activité de restauration

Activité C : Création de l'offre de restauration et approche commerciale

- Définition et positionnement de l'activité de restauration
- Approche commerciale
- Approche clientèle

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Le cuisinier du terroir met en pratique quotidiennement les techniques de préparation culinaire, de transformation et de conservation. Il cherche à valoriser son territoire et son terroir par des recettes originales et traditionnelles. Il doit donc être en mesure de :

- Cuisiner tous types de mets et assurer l'élaboration et la préparation de repas équilibrés à base de produits locaux, en maîtrisant les techniques de la cuisine traditionnelle et les savoir-faire spécifiques à la restauration de terroir ;
- Travailler en circuits courts avec les producteurs locaux ;
- Gérer l'après fabrication et notamment la conservation des préparations ;
- Proposer des formes de restauration et des menus adaptés aux saisons et aux différents types de clientèles ;
- Créer et adapter des recettes valorisant les produits locaux ;
- Valoriser sa production et la servir à sa clientèle.

Si le cœur de métier du cuisinier du terroir réside dans l'exercice culinaire « terroirisé », il s'étend indéniablement dans la gestion plus large de l'activité. En effet, le cuisinier du terroir est amené à exercer une activité salariée (gérant, chef de cuisine, cuisinier) ou bien à gérer lui-même sa structure (de type auberge, restaurant, table d'hôte). La taille des structures étant modérée, il est d'autant plus nécessaire de maîtriser un ensemble de notions transversales et

complémentaires telles que :

- Organiser et gérer globalement l'activité de restauration au sein de sa structure (économat, gestion de la salle)
- Gérer et commercialiser sa structure (gestion financière, communication)
- Mettre en œuvre les moyens pour cuisiner dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité
- Accueillir de façon adaptée et professionnelle une clientèle
- Promouvoir son territoire et ses richesses

Blocs de compétences

RNCP2046BC01 — Valorisation des produits de terroir d'origines animales

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

- Concevoir des mets à partir de produits de terroir, produits frais et de saison d'origines animales (viandes, volailles, gibiers, poissons, coquillages et crustacés)
- Adapter les techniques culinaires pour valoriser les produits de terroir d'origines animales et pour répondre aux attentes spécifiques de la clientèle

Modalités d'évaluation :

- Epreuve pratique 2 – Animale

Un certificat sera remis à chaque candidat(e) à l'issue de la validation du bloc de compétences

RNCP2046BC02 — Gestion d'une structure de restauration de terroir

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

- Définir une offre de restauration du terroir (concept et carte) en adéquation avec un territoire et les attentes de la clientèle
- Commercialiser la structure de restauration et assurer la promotion
- Proposer des menus ou plats économiquement viables
- Expérimenter une démarche de création ou de reprise d'une activité de restauration
- Intégrer les bases de la comptabilité pour gérer son activité de restauration et maîtriser ses coûts
- Appliquer et faire appliquer les normes sanitaires et les règles d'hygiène en cuisine (fabrication et conservation)
- Appliquer la législation, le droit du travail lié à une activité de restauration
- Appliquer les normes législatives et réglementaires d'une activité de restauration

Modalités d'évaluation :

- Epreuve de gestion de l'activité
- Epreuve de commercialisation
- Note de synthèse
- Epreuve HACCP
- Epreuve de législation
- Epreuve Permis d'exploiter

Un certificat sera remis à chaque candidat(e) à l'issue de la validation du bloc de compétences.

RNCP2046BC03 — Bases de la cuisine de terroir

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

- Concevoir des prestations culinaires de base à partir de produits de terroir, produits frais et de saison
- Adapter et transposer les bases de la cuisine aux préparations culinaires à base de produits du terroir
- Concevoir et confectionner des repas de qualité, harmonieux et équilibrés
- Dresser les tables et appliquer les techniques de base de service
- Présenter et valoriser les plats réalisés à partir des produits de terroir
- Gérer l'économat et les stocks
- Gérer l'espace de cuisine et l'équipement
- Planifier une organisation et gérer une équipe par la répartition des tâches

Modalités d'évaluation :

- Epreuve pratique 1 - Bases

- Epreuve de diététique
- Epreuve de gestion de l'organisation

Un certificat sera remis à chaque candidat(e) à l'issue de la validation du bloc de compétences.

RNCP2046BC04 — Valorisation des produits de terroir d'origines végétales

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

- Concevoir des mets à partir de produits de terroir, produits frais et de saison d'origines végétales (légumes et légumineuses, fruits secs et fruits à coques, laits végétaux, etc)
- Adapter les techniques culinaires pour valoriser les produits de terroir d'origines végétales et pour répondre aux attentes spécifiques de la clientèle (allergies, végétalien, vegan, sans gluten, etc)

Modalités d'évaluation :

- Epreuve pratique 3 – Végétale

Un certificat sera remis à chaque candidat(e) à l'issue de la validation du bloc de compétences

RNCP2046BC05 — Production boulangère et pâtisserie

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

- Concevoir des desserts, viennoiseries et pains à partir de produits de terroir (fruits, différentes farines, fruits secs, etc)
- Adapter les techniques culinaires pour valoriser les produits de terroir (allergies, végétalien, vegan, sans gluten, etc)

Modalités d'évaluation :

- Epreuve pratique 3 – Végétale

Un certificat sera remis à chaque candidat(e) à l'issue de la validation du bloc de compétences

RNCP2046BC06 — Créativité culinaire et innovation

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

- Transposer la technologie culinaire et les techniques de transformation pour faire preuve de créativité
- Concevoir des recettes innovantes mettant bonifiant les produits de terroir
- Accueillir, écouter et conseiller les clients, y compris en anglais
- Proposer des accords mets vins

Modalités d'évaluation :

- Epreuve pratique 4 – Créativité
- Evaluation d'œnologie

Un certificat sera remis à chaque candidat(e) à l'issue de la validation du bloc de compétences

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le Cuisinier du Terroir est principalement amené à travailler au sein de différentes structures de restauration en milieu rural et en milieu urbain proposant une cuisine de terroir en valorisant les produits locaux :

- Restaurants, hôtels restaurants, auberges, cuisine itinérante, traiteur, etc
- Tables d'hôtes, refuge de montagne ou de séjour

Le Cuisinier du Terroir peut également être amené à travailler dans des entreprises de dimensions plus importantes (centres d'accueil, villages de vacances, cantine scolaire...) développant ou souhaitant développer une restauration de terroir.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Salarié (CDI, CDD, Contrat saisonnier), Gérance, Chef d'entreprise, entrepreneur.

RÈGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Il n'y a pas d'habilitation particulière. Cependant l'AFRAT intègre dans la certification les 2 obligations légales en matière de permis d'exploitation ou d'hygiène alimentaire.

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, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

5 personnes :

- 1 Président de Jury,
- 2 jurys « Technique »
- 2 jurys « dégustation »

COMPOSITION DU JURY — CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE

Idem

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 05/08/2022

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP38821, RNCP37133

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<http://www.afrat.com>

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	3
Parcours menés à terme	4
Taux d'achèvement	133 %
Période	03/2022 – 05/2022

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	30
Montant total engagé	91 078 €
Coût moyen par dossier	3 036 €
Durée moyenne	367 h
Période	02/2020 – 02/2022
France compétences	53 %
Reste à charge titulaire	22 %
France Travail	12 %
OPCO	9 %
Entreprise	3 %
Compte d'engagement citoyen	1 %

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