

CQP Chef de cuisine en restaurant de collectivité

RNCP20609 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Sans niveau – le positionnement dans le cadre de national des certifications professionnelles est non déterminé
Code(s) NSF	334, 221
Code(s) ROME	G1601
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Convention collective	3225 — Personnel des entreprises de restauration de collectivités
Date d'échéance	29/11/2017

Certificateur(s)

Commission paritaire nationale de l'emploi de l'industrie hôtelière (CPNE/IH) – OPCA Fafih

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Dans la cuisine d'un restaurant de collectivité, le chef de cuisine organise et gère l'ensemble du processus de production des plats, des mets et des repas dont il est responsable.

Il assure le bon fonctionnement d'une équipe à laquelle il doit être en capacité de transmettre des savoirs faire. Il conseille et établit des recommandations pour faciliter et optimiser les résultats du travail des collaborateurs. Il veille à l'entretien de bonnes relations commerciales avec le client contractuel.

Les activités visées par le diplôme sont les suivantes :

- organiser et gérer l'ensemble du processus de production des plats, des mets ou des repas.
- diriger l'équipe de cuisine et participer à la formation du personnel de cuisine.
- assurer l'approvisionnement (gestion des stocks) et la fabrication (quantité, qualité et coûts)
- coordonner les activités, la présentation et la distribution pour assurer la fluidité du service
- s'assurer du respect des normes d'hygiène, de sécurité et commerciales (calibrage, contrat et marketing) pour garantir la sécurité alimentaire des convives et le respect du contrat.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Etre capable de :

- Contrôler les approvisionnements
- Gérer les stocks dans le strict respect des règles d'hygiène
- Réaliser un inventaire
- Passer des commandes et contrôler leur conformité à la réception
- Réaliser tous les modes de cuisson, les fonds, appareils, sauces ou déléguer de tout ou partie de l'activité aux membres du personnel en cuisine
- Gouter les différentes productions, corriger les écarts
- Créer de nouveaux plats et élaborer leurs fiches techniques
- Contrôler la qualité de la production et sa conformité aux normes
- Superviser la distribution en contrôlant notamment la présentation, la rapidité du service...
- Contrôler la bonne utilisation des équipements et des matériels (fonctionnement, sécurité...)
- Réaliser des analyses de cout matière et leur incidence sur le prix de vente
- Déterminer les besoins en denrées alimentaires dans le cadre d'un budget défini

- Contrôler le rendement aux différents stades
- Elaborer des menus, une carte
- Analyser les dysfonctionnements dans le processus de production culinaire et mettre en œuvre des actions correctives
- Réaliser les plannings de production et contrôler leur application assurer le bon fonctionnement de l'équipe
- Créer et maintenir la cohésion et la motivation des équipes
- Répartir les tâches entre les membres de la brigade ou de l'équipe
- Transmettre des consignes en veillant à ce qu'elles soient claires et précises
- Vérifier l'application des consignes, modes opératoires, procédures et législation en vigueur
- Superviser la relation des collaborateurs avec les convives pendant toute la durée des services
- Evaluer les besoins en formation, participer à la formation en transmettant ses connaissances
- Recruter du personnel (en collaboration avec le responsable de l'établissement)
- Participer à l'entretien annuel d'évaluation des membres de son équipe
- Déléguer dans le cadre de son activité de manager
- Transmettre à sa hiérarchie toutes les informations conditionnant le bon fonctionnement du service
- Adapter son comportement aux individus et aux circonstances
- Anticiper les conflits et les dysfonctionnements et, le cas échéant, les gérer
- Rencontrer régulièrement les consommateurs
- Analyser les informations obtenues et les transmettre à sa hiérarchie
- Proposer des plans d'action
- Participer aux commissions menus et/ou restauration
- Recueillir et transmettre à sa hiérarchie, des informations en provenance des convives et des clients en utilisant les outils adéquats

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Au sein de la restauration hors foyer, la restauration collective regroupe :

- Les restaurants liés à une administration ou une entreprise
- Les restaurants à caractère inter administratif ou inter entreprise
- Les restaurants liés à tout établissement d'enseignement : école, collège, lycée, université...
- Les restaurants à caractère sanitaire et social : des hôpitaux, cliniques, établissements
- Les restaurants de toute structure d'accueil : personnes âgées, crèches, foyers d'accueil et de bienfaisance, camps, centres et établissements de vacances et établissements pénitentiaires.
- Les cuisines centrales approvisionnant ce type de restaurants.

Cette branche compte aujourd'hui environ de 10 000 unités de production pour 100 000 salariés.

Elle assure 53% des repas pris hors foyer

Fort d'une centaine de sociétés, le marché de la restauration collective en France s'organise, d'un côté, autour des trois leaders Sodexo, Elior et Compass Group France, et de l'autre d'une quinzaine de grandes structures régionales, et de dizaines de petites et moyennes entreprises. Les trois leaders représentent plus de 80% de part de marché et les grandes structures régionales près de 14%

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Chef de cuisine

Chef de cuisine en restauration collective

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)	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, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

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

Jury national paritaire composé au minimum de 4 personnes

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	29/11/2017
--	------------

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

info@fafih.com

Service certification

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/20609/>