

Cuisinier (ère) entrepreneur (euse)

RNCP26919 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Code(s) NSF	221t
Code(s) ROME	G1602, G1801, G1402
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'échéance	04/10/2021

Certificateur(s)

CENTRE DE FORMATION D'ALAIN DUCASSE · SIRET : 52909804800034

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le/la titulaire de la certification exerce le métier de cuisinier/ère puis, rapidement, de cuisinier/ère-entrepreneur/euse. La certification rassemble donc un portefeuille de compétences qui couvre des fonctions essentielles appliquées aux besoins de production culinaire, d'approvisionnement, de stockage, d'organisation et d'hygiène d'un établissement de restauration hors foyer, en France comme à l'étranger. Il comporte également des modules permettant d'acquérir les compétences nécessaires pour l'administration d'un restaurant.

Les métiers les plus usités parmi les détenteurs de la certification sont ceux de cuisinier(ère) qui participe à la production culinaire dans le secteur de la restauration commerciale, généralement traditionnelle et qui, dans la continuité de l'exercice de son métier, évolue vers l'entrepreneuriat en créant et développant un concept simple de restauration (table d'hôte, cuisinier/ère à domicile, évènementiel) ou complexe pour les plus talentueux (bistrot, restaurant gastronomique...).

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Les capacités attestées :

- Approvisionner et stocker un poste de travail en cuisine
- Organiser le travail et la production en cuisine
- Produire des prestations culinaires
- Distribuer des prestations culinaires
- Respecter les règles d'hygiène et sécurité en vigueur dans le secteur
- Respecter les conditions légales et obligatoires pour exploiter un restaurant
- Administrer les opérations d'un restaurant

Blocs de compétences

RNCP26919BC01 — Production de prestations culinaires

LISTE DE COMPÉTENCES

Compétences professionnelles :

- Approvisionner et stocker
- Organiser le travail et la production
- Réaliser les fonds, sauces et bases culinaires.
- Appliquer des cuissons simples.

- Réaliser des préparations de base de cuisine
- Réaliser des préparations de base de pâtisserie.
- Finaliser et présenter un plat salé ou sucré.

Évaluation :

- Épreuve pratique en atelier professionnel
- Elaboration de plats cuisinés

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

RNCP26919BC02 — Administration des opérations d'un restaurant

LISTE DE COMPÉTENCES

Compétences professionnelles :

- Concevoir une prestation culinaire
- Acheter des matières d'œuvre
- Planifier les étapes de réalisation de la prestation depuis la conception jusqu'à sa réalisation.
- Respecter les règles de droit du travail
- Appliquer les règles administratives et légales liées à l'exploitation d'un restaurant ou d'un débit de boissons

Évaluation :

- Cas pratique et études de documents
- Conception et planification de prestations culinaires en fonction de contraintes de coûts, humaines, matérielles etc.

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

RNCP26919BC03 — Application des règles d'hygiène et sécurité

LISTE DE COMPÉTENCES

Compétences professionnelles :

- Appliquer les principes de la chaîne du froid, de la marche en avant.
- Réaliser des autocontrôles.
- Ranger, classer les matériels selon les procédures établies.

Évaluation :

- Cas pratique et études de documents
- Résolution de problématiques professionnelles en prenant en compte les bonnes pratiques et les textes réglementaires en vigueur

Un certificat 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

Restauration commerciale, restauration collective, entreprises connexes à l'industrie hôtelière.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Entrepreneur dans les métiers de la restauration, commis de cuisine, cuisinier.

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)	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)	1 646 €

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) S2X61 — Serveurs de cafés restaurants · tension 4/5 (Élevée) S2X80 — Agents de maîtrise de la restauration · tension 5/5 (Très élevée) S2X81 — Agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la gestion des structures de loisirs · tension 3/5 (Modérée) S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	261 868
Jugés difficiles à recruter	44 %
Emplois saisonniers	51 %
Familles professionnelles (FAP)	S1X20 — Aides de cuisine et employés polyvalents de la restauration S1X40 — Cuisiniers S1X80 — Chefs cuisiniers S2X61 — Serveurs de cafés restaurants S2X80 — Agents de maîtrise de la restauration S2X81 — Agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la gestion des structures de loisirs S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE, VAE

- 1 Chef/fe cuisinier/ère formateur/trice
- 1 Chef/fe cuisinier/ère en charge du pôle pédagogique
- 1 Chef/fe exécutif/ve ou Directeur/trice technique et pédagogique
- 1 Chef/fe d'entreprise ou cadre du monde de l'alimentation, de la restauration ou de l'hôtellerie
- 1 salarié/e du monde de l'alimentation, de la restauration ou de l'hôtellerie

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 04/10/2021

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

www.ducasse-education.com

Site Internet de l'autorité délivrant la certification

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/26919/>

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	7
Montant total engagé	76 680 €

Coût moyen par dossier	10 954 €
Durée moyenne	338 h
Période	01/2020 – 09/2021
Reste à charge titulaire	64 %
France compétences	27 %
Entreprise	9 %

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