

Responsable en cuisine gastronomique

RNCP26924 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 5
Code(s) NSF	221t
Code(s) ROME	G1602, G1601
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 du Diplôme Supérieur de Cuisine possède un portefeuille de compétences qui couvre des fonctions essentielles appliquées aux besoins de production culinaire, d'approvisionnement, de stockage, d'organisation, d'hygiène et de management d'un établissement de restauration hors foyer, en France comme à l'étranger. Il permet à son (sa) titulaire de compléter sa formation culinaire initiale, d'acquérir des techniques actuelles et en parfaite adéquation avec les attentes du marché de l'emploi de la restauration, de manière à ce qu'il (elle) puisse atteindre plus rapidement une maturité professionnelle pour occuper des postes à forte responsabilité en cuisine.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Les capacités attestées :

- Organiser et approvisionner
- Proposer des prestations culinaires en fonction de contraintes précises
- Cuisiner
- Utiliser rationnellement les outils disponibles
- Planifier les tâches et gérer sons temps
- Administrer une cuisine
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité
- Appliquer des notions de nutrition
- Utiliser les nouvelles technologies
- Communiquer
- Manager

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

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

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Les métiers les plus usités parmi les détenteurs (trices) de la certification sont ceux de Chef (fe) de partie en cuisine qui participe à la production culinaire dans le secteur de la restauration commerciale à tendance gastronomique, avec une évolution très rapide vers de postes de Sous-chef (fe) de cuisine (de 3 mois à 1an), après la sortie de la formation.

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 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

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP36124

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

Site internet : <http://www.ducasse-education.com>

Site Internet de l'autorité délivrant la certification

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/26924/>