

CQP Agent de cuisine.

RNCP27861 · 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	334t
Code(s) ROME	G1602, G1603
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Convention collective	3275 — Espaces, de loisirs, d'attractions et culturels
Date d'échéance	03/03/2020

Certificateur(s)

SYND NAT ESPACE LOISIRS ATTRACTIONS CULT · SIRET : 39455232700063

Commission paritaire nationale de l'emploi et de la formation professionnelle des espaces de loisirs, d'attractions et culturels (CPNEFP) - Syndicat national des espaces de loisirs, d'attractions et culturels (SNELAC)

<http://www.snelac.com>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

L'Agent de cuisine réalise une prestation culinaire en restaurant dans un espace de loisirs, un parc d'attractions ou un espace culturel.

Il prépare son poste de travail avant l'arrivée des clients et gère l'approvisionnement des produits dont il a besoin. Il met en œuvre des techniques de préparations culinaires en respectant scrupuleusement les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et les fiches techniques qui sont mises à disposition par sa hiérarchie. Il prépare des entrées et des desserts simples, des plats chauds

en cuisine, au poste grillades ou rôtissoire.

Il doit apporter une attention particulière à la présentation et l'harmonie des assiettes et/ou des plats qu'il prépare.

Il travaille généralement en cuisine et parfois à la vue de la clientèle, sans avoir de contact direct avec elle. Il prépare, en amont de l'assemblage ou de la cuisson, les matières premières qu'il cuisine. L'emploi type se définit par la fonction de « commis de cuisine » dans les grosses brigades et cuisinier dans les petites équipes.

Liste des activités visées par le diplôme, le titre ou le certificat :

Activités principales

Préparation du poste de travail avant production

Préparation, assemblage des entrées et des desserts

Confection de plats chauds cuisinés

Réalisation de cuissons au grill et à la rôtissoire.

Activités sous-jacentes :

Application permanente des règles d'hygiène et de sécurité des biens et des personnes, conformément aux principes mis en place dans l'entreprise.

Adoption de comportements éco- responsable au travail.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Capacités attestées :

Gérer un stock de matières premières alimentaires.

Travailler les fruits et légumes.

Remettre en température et mettre en attente les produits congelés.

Cuire et refroidir les œufs et les viandes blanches.

Trancher les viandes froides et les charcuteries.

Assembler, assaisonner des salades, hors d'œuvre et sandwiches.

Assembler des desserts.

Stocker et conditionner les plats préparés.

Dresser les assiettes.

Cuire et assembler les matières premières.

Cuire et accommoder les garnitures de légumes, y compris les purées.

Réaliser des sauces à base de produits alimentaires intermédiaires.

Griller, frire, rôti et découper des aliments.

Détecter les anomalies dans le fonctionnement des équipements.

Détecter et procéder au retrait des produits inutilisables ou hors norme.

Appliquer les règles d'hygiène en Restauration.

Appliquer les consignes de l'entreprise en termes de développement durable.

Blocs de compétences

RNCP27861BC01 — Préparation du poste de travail avant production

LISTE DE COMPÉTENCES

Compétences évaluées :

- Gérer un stock de matières premières alimentaires : Effectuer des commandes, Réceptionner et contrôler (qualitativement et quantitativement) les produits, Stocker et déstocker les produits
- Travailler les légumes et les fruits avant utilisation : Laver, décontaminer, éplucher, tailler, ciseler, Tourner, historier.
- Remettre en température et mettre en attente les produits congelés (viandes, poissons, desserts, Plats cuisinés à l'avance (PCA).

Modalités d'évaluation :

Le candidat est évalué par une observation en continu réalisée sur le poste de travail, conjointement par un formateur et son tuteur, à l'aide des grilles d'évaluation contenues dans le livret de suivi. Le formateur et le tuteur émettent un avis sur l'acquisition ou non des compétences observées.

RNCP27861BC02 — Confection des plats chauds cuisinés

LISTE DE COMPÉTENCES

Compétences évaluées :

- Cuire et assembler les produits : Poêler les viandes, Cuire dans un liquide.
- Cuire accommoder les garnitures de légumes y compris des purées.
- Réalisation de sauces à base de PAI (Produits Alimentaires intermédiaires).
- Dresser les assiettes.

Modalités d'évaluation :

Le candidat est évalué par une observation en continu réalisée sur le poste de travail, conjointement par un formateur et son tuteur, à l'aide des grilles d'évaluation contenues dans le livret de suivi. Le formateur et le tuteur émettent un avis sur l'acquisition ou non des compétences observées.

RNCP27861BC03 — Application des règles d'hygiène alimentaire et de sécurité des biens et des personnes.

LISTE DE COMPÉTENCES

Compétences évaluées :

- Respecter, dans toutes les activités du poste, les normes d'hygiène mise en place et imposées dans l'entreprise.
- Vérifier le bon fonctionnement des équipements (chambre froide, vitrines réfrigérées, ventilations...).
- Détecter et procéder au retrait des produits inutilisables ou hors normes.
- Prendre les mesures nécessaires afin que le poste de travail soit conforme aux normes d'hygiènes imposées dans

l'entreprise.

Modalités d'évaluation :

Le candidat est évalué par une observation en continu réalisée sur le poste de travail, conjointement par un formateur et son tuteur, à l'aide des grilles d'évaluation contenues dans le livret de suivi. Le formateur et le tuteur émettent un avis sur l'acquisition ou non des compétences observées.

RNCP27861BC04 — Adopter un comportement écoresponsable au travail

LISTE DE COMPÉTENCES

Compétences évaluées :

- Appliquer les consignes de l'entreprise en termes de développement durable (tri et recyclage des déchets, économie d'énergie...

Modalités d'évaluation :

Le candidat est évalué par une observation en continu réalisée sur le poste de travail, conjointement par un formateur et son tuteur, à l'aide des grilles d'évaluation contenues dans le livret de suivi. Le formateur et le tuteur émettent un avis sur l'acquisition ou non des compétences observées.

RNCP27861BC05 — Préparation des entrées et des desserts

LISTE DE COMPÉTENCES

Compétences évaluées :

- Cuire et refroidir des œufs, des viandes blanches.
- Trancher des viandes froides et des charcuteries.
- Assembler, assaisonner des salades, hors d'œuvre, sandwiches.
- Assembler des desserts.
- Stocker et conditionner les plats préparés.
- Dresser les assiettes.

Modalités d'évaluation :

Le candidat est évalué par une observation en continu réalisée sur le poste de travail, conjointement par un formateur et son tuteur, à l'aide des grilles d'évaluation contenues dans le livret de suivi. Le formateur et le tuteur émettent un avis sur l'acquisition ou non des compétences observées.

RNCP27861BC06 — Réalisation des cuissons au grill et à la rotissoire

LISTE DE COMPÉTENCES

Compétences évaluées :

- Griller des viandes et des poissons.
- Frire des aliments.
- Rôtir des viandes.
- Découper les viandes et les poissons cuits.
- Dresser les assiettes.

Modalités d'évaluation :

Le candidat est évalué par une observation en continu réalisée sur le poste de travail, conjointement par un formateur et son tuteur, à l'aide des grilles d'évaluation contenues dans le livret de suivi. Le formateur et le tuteur émettent un avis sur l'acquisition ou non des compétences observées.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

L'agent de cuisine exerce son activité dans un restaurant intégré au sein d'un espace de loisirs, un parc d'attractions ou un espace culturel.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

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)	1 647 €
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, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE

Jury 100% professionnel respectant la parité employeurs/salariés.

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	03/03/2020
-------------------------------------	------------

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

contact@snelac.com

SNELAC

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/27861/>