

Second de cuisine

RNCP2805 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Code(s) NSF	221t
Code(s) ROME	G1602
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'échéance	09/12/2017

Certificateur(s)

Ministère de la défense - Ecole des fourriers de Querqueville (EFQ)

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le second de cuisine a pour principale activité de préparer, cuisiner et dresser des plats selon tout type de restauration ou de prestation (buffets, cocktails...).

Il évalue la quantité et la qualité nécessaire des matières premières et des produits finis en fonction de la production à assurer.

Il assure l'organisation et l'entretien du poste de travail, des matériels et des équipements dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité (procédure HACCP).

Ces activités sont organisées autour de trois domaines :

- la production des repas,
- la distribution des repas,
- la gestion des stocks.

Le champ d'intervention du second de cuisine comporte cinq activités principales :

- organiser l'ensemble de la production de repas en restauration collective, traditionnelle ou collective
- entretenir les matériels et les locaux ;
- assurer la distribution de repas en restauration collective, traditionnelle ou gastronomique ;
- participer à la gestion des stocks de vivres ;
- inventorier et ranger méthodiquement les marchandises.

Le second de cuisine exerce son activité seul ou en équipe, dans différentes structures de restauration. La nature du travail varie selon les modes de production et de distribution des repas : cuisine traditionnelle, gastronomique ou centre de production alimentaire.

Les responsabilités varient en fonction du volume de repas à servir. Elles vont de pair avec l'expérience acquise. Satisfaire régulièrement le plus grand nombre de consommateurs engendre une recherche permanente de qualité nutritionnelle, variété et qualité gustative. Le second de cuisine concourt directement au moral des consommateurs.

Les conditions de travail varient en fonction des caractéristiques de la structure de production alimentaire. Elles nécessitent de solides capacités d'organisation et d'adaptation.

- le lieu : espace réduit, dans des conditions parfois difficiles (instabilité...) ;
- l'équipement et le matériel spécifiques selon les techniques de production et le mode de distribution utilisés ;
- la nature des produits : frais, semi-élaborés, traditionnels ou locaux.

L'activité du second de cuisine implique une résistance physique dans la mesure où la station debout est prolongée, les manipulations de charges lourdes sont fréquentes et les expositions au bruit, à la chaleur et au froid sont quotidiennes. De plus, ce travail s'effectue en horaires décalés.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Les compétences attestées :

- Organiser l'ensemble de la production de repas en restauration collective traditionnelle ou gastronomique
- Déterminer les besoins en matériels nécessaires à la production journalière
- Elaborer des pâtisseries simples répondant à un besoin de cuisine collective ou d'assemblage (cuisine traditionnelle)
- Coordonner le travail d'une équipe
- Maintenir en état les locaux et le matériel de production et de distribution en respectant les plans de nettoyage et les protocoles
- Prévenir les risques d'accident du travail en appliquant la réglementation relative à la sécurité du travail (HSCT)
- Conduire la distribution des repas en self service
- Mettre en œuvre les techniques de restauration différée
- Assurer la mise en température d'une préparation culinaire élaborée à l'avance
- Etablir un menu équilibré sur 7 jours
- Etablir et passer les commandes de vivres de son service ou centre d'alimentation
- Organiser la réception de marchandises, selon les règles de l'institution
- Gérer les stocks de marchandises.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le second de cuisine assure la production des repas dans tous les types de structures de restauration : collective, traditionnelle ou centre de production alimentaire. Il exerce son activité dans un contexte diversifié en respectant l'environnement, les règles et les normes d'hygiène tout en valorisant la dimension relationnelle avec la clientèle ou les autorités lors de prestations événementielles.

Au sein du ministère de la Défense, il travaille dans différents environnements : organismes de restauration des escadrons de la Gendarmerie mobile ou de régiments, cercles, bases navales, aériennes ou aéronavales, sur le territoire national, en missions hors de France, à terre ou en mer à bord de navires de la Marine nationale.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Second de cuisine en restauration de collectivité ou traditionnelle, traiteur.

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

1. Aptitude médicale aux métiers de bouche :

- Arrêté interministériel du 29/09/1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective.
- Arrêté du 21 décembre 2009, relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaire en contenant.
- Décret n° 2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale.

2. L'obtention du statut militaire est exigée par le ministère de la Défense pour exercer cet emploi en tant que militaire.

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
Salaires médians (mensuels)	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, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

- Commandant de l'Ecole – président
- 5 cadres d'instruction du domaine d'emploi -membres

COMPOSITION DU JURY — VAE

Cinq membres : un président assisté de deux professionnels et de deux formateurs.

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 09/12/2017

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP30998

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/2805/>