

Cuisinier gestionnaire de restauration collective

RNCP28098 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Code(s) NSF	334t
Formacode(s)	42729
Code(s) ROME	G1404, G1601, G1602
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'échéance	21/04/2022

Certificateur(s)

UNION NAT MAISON FAMIL RURAL EDUC ORIENT · SIRET : 77566010300042

Partenaires habilités

7 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 7 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
ASSOC DU CENTRE DE PROMOTION SOCIALE	35181550100017	Former et organiser l'évaluation
MAISON FAMILIALE DE LA ROQUE D ANTHON	49050252300015	Former et organiser l'évaluation
MAISON FAMILIALE RURALE D'EDUCATION ET D'ORIENTATION DU PITHIVERAIS	42818074900023	Former et organiser l'évaluation
MAISON FAMILIALE RURALE DE SAINT ETIENNE	30284207500020	Former et organiser l'évaluation
MAISON FAMILIALE RURALE DU JOVINIEN	77870310800010	Former et organiser l'évaluation
MAISON FAMILIALE RURALE LA ROCHE DU TRESOR	77833721200014	Former et organiser l'évaluation
MAISONS FAMILIALES RURALES	78094068000017	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le titulaire du titre « Cuisinier gestionnaire de restauration collective » assure la responsabilité globale d'un service de restauration collective au sein d'un établissement (établissement scolaire et/ou de formation, établissement médico-social, EHPAD, hôpital, crèche, entreprise...) : de l'approvisionnement à la distribution des repas. Les termes les plus usités pour désigner le métier sont les suivants : Maître de maison (convention collective des MFR), Responsable de cuisine, Responsable de restauration, Cuisinier gestionnaire, Chef cuisinier, Chef de partie, Chef gérant, Chef de production, Second de cuisine

Le cuisinier gestionnaire de restauration collective organise, réalise et assume la production culinaire et sa

distribution. Par la mise en place et le contrôle des conditions d'hygiène et de sécurité conformes à la réglementation, par sa connaissance des besoins et des attentes des personnes accueillies, par sa capacité à valoriser les ressources du territoire et les produits, il propose une alimentation de qualité, saine et équilibrée qui, dans le respect des budgets, concourt au plaisir, au bien-être et à la santé des convives.

Il exerce son métier seul ou en équipe au sein de laquelle il assure une mission d'animation et d'organisation du travail. En étroite collaboration avec l'équipe de direction et en relation avec les professionnels des autres services (équipe pédagogique et/ou animation, éducative, soignante, médicale...), il participe au projet global de la structure et contribue au développement du lien social au sein de l'établissement. Il peut être en relation directe avec les publics accueillis qu'il s'agisse d'enfants ou d'adolescents, de personnes âgées, de personnes malades ou de salariés... Il inscrit son action dans une démarche de développement durable, favorisant l'approvisionnement local et la lutte contre le gaspillage.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

La certification est construite sur la base de 3 blocs de compétences :

Piloter un service de restauration collective

Etablir des menus équilibrés et diversifiés en fonction des habitudes alimentaires, de la saisonnalité, du budget, du GEMRCN, des différents régimes alimentaires liés aux pathologies, aux allergies (PAI)

Mettre en place, suivre et ajuster le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) - Interpréter, analyser les résultats d'un laboratoire, d'un audit du service et mettre en place les actions correctives

Calculer les coûts matière et le coût de revient, analyser les écarts au regard du prévisionnel et formuler des propositions de manière à les rectifier

Participer à la gestion des ressources humaines

Produire et distribuer des repas

Utiliser les 6 gammes de produits et les PAI (Produits Industriels Alimentaires)

Utiliser le matériel adapté aux productions (juste température, cuisson sous-vide, basse température...)

Apprécier et rectifier les qualités organoleptiques des plats

Valoriser sa production (choix du matériel de service, dressage...)

Contribuer au projet, à la vie de la structure

Réaliser un diagnostic de l'activité restauration - Elaborer et formaliser des propositions

Blocs de compétences

RNCP28098BC01 — Produire et distribuer des repas

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Ce bloc de compétences concerne la production et la distribution de repas adaptés aux convives et au budget de la collectivité, dans le respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et dans une démarche de développement durable, c'est-à-dire l'élaboration des repas dans le respect des fiches techniques, des règles d'hygiène et de sécurité et des temps impartis, le conditionnement et la distribution des repas, la mise en œuvre d'une démarche de développement durable.

Il est évalué à partir de :

- Une épreuve pratique en cours de qualification (durée maximale de 4h30) : préparation d'un bon économat, d'une fiche de progression et d'un repas pour au minimum 20 personnes.
- L'avis du tuteur en entreprise sur la base de situations professionnelles.

RNCP28098BC02 — Piloter un service de restauration collective

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif

Ce bloc de compétences concerne le pilotage d'un service de restauration collective, en cohérence avec les public(s) accueillis,

les objectifs de la structure et dans le respect des législations européenne et française en vigueur, c'est-à-dire : la construction d'un plan alimentaire, puis des menus adaptés aux convives, la mise en place des protocoles d'hygiène et le contrôle de leur application, la gestion de la production et la distribution en accord avec les objectifs budgétaires déterminés en amont, la gestion des approvisionnements, l'encadrement et l'animation de l'équipe de restauration.

Il est évalué à partir de :

- 3 études de cas écrites de 3 heures chacune : Construction d'un plan alimentaire et de menus adaptés aux convives - Mise en place de protocoles d'hygiène et contrôle de leur application - Gestion des approvisionnements, de la production et de la distribution ;
- 1 mise en situation pratique d'au moins 1h : Encadrement et animation de l'équipe de restauration.

RNCP28098BC03 — Contribuer au projet, à la vie de la structure

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif

Dans ce bloc de compétences, la contribution au projet, à la vie de la structure se concrétise par l'accompagnement de l'amélioration du service restauration, par la participation à l'organisation de la vie quotidienne au sein de l'établissement et par le développement de relations avec les différents acteurs : les personnes accueillies dans une dimension qui peut être éducative, sociale, médico-sociale, commerciale... , la direction, les différents services, les institutions et les partenaires.

Il est évalué à partir de :

- La production d'un dossier « Diagnostic et projet d'activité » (25 pages) et d'une prestation orale sur la base de la présentation de ce dossier (25 mn)
- Une prestation orale d'étude de cas (1h de préparation et 20 mn pour la prestation).
- L'avis du tuteur en entreprise sur la base de situations professionnelles.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Structures de restauration collective au sein d'établissements (établissement scolaire et/ou de formation, établissement médico-social, EHPAD, hôpital, crèche, entreprise...)

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Cuisinier gestionnaire, responsable de cuisine, maître ou maîtresse de maison (convention collective MFR), chef de partie, chef gérant, économiste, second de cuisine...

Agissant seul ou en équipe, en étroite relation avec la direction et en relation avec les professionnels des autres services, cet emploi demande un degré d'autonomie pour être en mesure d'assumer des responsabilités qui peuvent varier selon la taille de la collectivité.

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)	1 664 €
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) S2X80 — Agents de maîtrise de la restauration · 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)	163 711

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 S2X80 — Agents de maîtrise de la restauration S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

idem

COMPOSITION DU JURY — APPRENTISSAGE

1/3 professionnels employeurs : directeurs d'établissements ou responsables de structures collectives.

2/3 professionnels salariés : cuisiniers gestionnaires, chef de cuisine, économiste...

La présidence est assurée par un représentant d'une organisation régionale ou départementale reconnue dans le domaine socio-économique ou le secteur professionnel.

COMPOSITION DU JURY — VAE

50% professionnels employeurs et 50% professionnels salariés avec une représentation équilibrée des hommes et des femmes.

La présidence est assurée par un représentant d'une organisation régionale ou départementale reconnue dans le domaine socio-économique ou le secteur professionnel.

Financement en alternance (NPEC)

Niveau de prise en charge d'un contrat d'apprentissage par les OPCO, fixé par France compétences par branche professionnelle (CPNE).

Prise en charge usuelle	8 960 €
Selon la branche	8 119 € – 9 453 €
Prise en charge	Branches concernées
8 960 €	Valeur par défaut · 211 branches
9 453 €	CPNE des MFR
8 119 €	CPNEFP dans les établissements d'enseignement privés sous contrat

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	21/04/2022
--	------------

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP1340

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP36638

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<http://www.mfr.asso.fr>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/28098/>

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	8
Montant total engagé	29 327 €
Coût moyen par dossier	3 666 €
Durée moyenne	1044 h
Période	08/2020 – 09/2021
France compétences	51 %
France Travail	49 %

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