

Chef cuisinier en gastronomie

RNCP28673 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 6
Code(s) NSF	221t
Code(s) ROME	M1302
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'échéance	19/07/2020

Certificateur(s)

CHEF & WINE · SIRET : 53257405000029

Chef and Wine - Gastronomicom

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le chef cuisinier en gastronomie est celui qui dirige l'équipe de cuisine. Meneur d'hommes, il coordonne le travail de l'ensemble de la brigade (du commis au second), supervise la cadence et la qualité de travail, et garantit l'élaboration des plats dans le respect des normes d'hygiènes et de qualité ; excellent cuisinier, il réalise les plats les plus complexes.

Avec le directeur de la restauration dans les grands établissements ou le directeur (gérant) du restaurant dans les plus petits, il établit la carte. Met au point les recettes. Il achète ses produits, fait son marché, gère les stocks. Tout ceci dans le but d'avoir une cuisine véritable et de faire une cuisine attractive et plaisante.

Le chef est aussi un véritable gestionnaire.

Doté d'un vrai talent culinaire, il insufflé à la cuisine réalisée, une originalité et un caractère qui font la renommée de l'établissement.

Excellent cuisinier, le chef cuisinier en gastronomie est un créatif mais aussi un bon gestionnaire, doté d'une capacité à diriger une brigade parfois nombreuse. Il dispose de connaissances solides sur la cuisine traditionnelle de haut niveau et doit faire preuve d'inventivité. Il élabore les fiches techniques, passe les commandes et gère les stocks. Il choisit ses fournisseurs, établit une relation de confiance durable avec eux.

Le chef cuisinier en gastronomie assure l'ensemble de la préparation des plats d'un établissement culinaire. Selon les restaurants, il peut s'occuper de l'approvisionnement des ingrédients.

Il est le responsable des menus en accord avec le directeur de l'enseigne. Il invente et élabore tous les repas en tenant compte des stocks. Il donne ses directives aux autres cuisiniers et commis. Il est également garant de la présentation des plats jusqu'à leur arrivée sur la table du client. Le chef cuisinier en gastronomie évalue aussi les coûts de ses productions et définit les prix de vente. Il maintient les règles d'hygiène alimentaire sur son lieu de travail, les produits doivent être frais et les équipements lavés chaque jour. Il profite de son savoir-faire pour former et transmettre ses connaissances à ses cuisiniers qu'il recrute sur le volet. Dans certains cas, comme dans les petits restaurants, il s'occupe aussi des tâches administratives.

Véritable chef d'orchestre de la cuisine, le chef cuisinier en gastronomie supervise l'équipe sous ses ordres afin que le travail soit rapide et bien exécuté. Créatif et méticuleux, il sait créer des recettes originales et mettre la touche finale à la présentation des plats. C'est son travail qui fait la réputation d'un établissement.

Le chef cuisinier en gastronomie est une personne polyvalente qui doit remplir plusieurs types de missions. Il doit savoir gérer l'ensemble du personnel de la cuisine. Il donne des ordres, vérifie la cuisson de viandes et des poissons,

goûte l'assaisonnement, donne des consignes sur la présentation des plats. C'est lui qui imprime la cadence de travail. Il n'hésite pas à hausser la voix lorsque l'élaboration du plat est mauvaise ou que le rythme n'est pas assez soutenu.

Même s'il passe une grande partie de son temps à superviser le travail de son équipe, le chef cuisinier est avant tout un professionnel de talent. Très créatif, il invente des plats osés et originaux et maîtrise à la perfection les recettes les plus complexes. Avec le directeur de l'établissement, il établit la carte et propose régulièrement de nouvelles idées de plats.

Le chef cuisinier en gastronomie doit également gérer le budget alloué aux aliments afin de créer des recettes alliant la qualité et le meilleur coût possible. Il supervise aussi l'achat des matières premières servant à l'élaboration des plats.

Le chef cuisinier en gastronomie est la personne responsable de la préparation, de l'assaisonnement, de la cuisson et du calcul des portions des aliments. Il planifie, dirige et supervise l'ensemble des activités ainsi que les employés de cuisine. Il s'assure de l'utilisation optimale des denrées et élabore les menus. Il reçoit, vérifie et range la marchandise. Il est responsable des commandes de produits alimentaires et du maintien des équipements. Le chef cuisinier recrute et embauche son personnel de cuisine.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Les capacités attestées :

Créer des plats et des desserts gastronomiques

Elaborer les menus et la carte

Contrôler et superviser le bon respect des règles d'hygiène

Recruter et former le personnel de cuisine

Gérer les stocks et les commandes ainsi que les relations fournisseurs

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le chef cuisinier en gastronomie exerce son activité dans :

- restauration gastronomique
- restauration traditionnelle
- traiteur, événementiel
- restauration embarquée (maritime, ferroviaire, aérien)
- hôtel-restaurant de chaîne
- groupe ou chaîne de restauration
- entreprise de tourisme et de loisirs

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- Chef de cuisine
- Chef Exécutif, Executive chef (coordination de plusieurs cuisines)
- Directeur des cuisines
- Directeur de la restauration

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).

Projets de recrutement (BMO 2026)	308
Jugés difficiles à recruter	33 %
Emplois saisonniers	0 %
Familles professionnelles (FAP)	L6X00 — Dirigeants de petites et moyennes entreprises de moins de 50 salariés

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE

- 4 professionnels du secteur non intervenant dans l'établissement, dont l'un est président du jury (2 membres du collège employeur et 2 membres du collège employé)
- Le Directeur de Chef and Wine
- Le Directeur Pédagogique

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 19/07/2020

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

Gastronomicom

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/28673/>