

Chef de cuisine, gestionnaire en restauration collective

RNCP299 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 5
Code(s) NSF	334t
Code(s) ROME	G1402, G1404, G1601
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'échéance	31/12/2006

Certificateur(s)

Ministère de la Défense

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

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le chef de cuisine, gestionnaire en restauration collective exerce les activités suivantes : - encadrer, organiser, suivre, coordonner le travail d'hôtellerie, d'activités de loisirs, de production et de distribution ;

- créer des activités de loisirs (espace multi-média, bibliothèque...) ;
- organiser, suivre des prestations de haut niveau (buffets, cocktails, réception officielle) et de service en salle ;
- chiffrer ces prestations ;
- générer la satisfaction de la clientèle ;
- gérer et encadrer du personnel d'hôtellerie, de production et de service, d'activité de loisirs ;
- définir, suivre et contrôler des règles HACCP et HSCT ;
- suivre l'évolution réglementaire et technique des secteurs d'activités restauration-hotellerie-loisirs

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Capacités attestées : - connaissance des règles de vie et du protocole spécifiques à l'armée de l'air,

- maîtrise des techniques d'organisation et de gestion sa cuisine
- maîtrise des techniques de gestion et d'animation d'une équipe
- maîtrise des règles d'hygiène et sécurité dans le domaine de la restauration collective

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

- Hôtellerie/loisirs - Restauration

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Types d'emplois accessibles : - directeur d'hébergement

- responsable de restauration de collectivité
- gérant de café/bar/restauration
- chef de cuisine

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)	Très élevée (5/5) 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)	1 856 €
Diplôme le plus fréquent	CAP, BEP ou équivalent en transformations (33 % des actifs en emploi)
Familles professionnelles (FAP)	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) S2X81 — Agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la gestion des structures de loisirs · tension 3/5 (Modérée) S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	71 023
Jugés difficiles à recruter	56 %
Emplois saisonniers	44 %
Familles professionnelles (FAP)	S1X40 — Cuisiniers S1X80 — Chefs cuisiniers S2X80 — Agents de maîtrise de la restauration S2X81 — Agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la gestion des structures de loisirs S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

- Membres extérieurs à l'organisme et à l'action de formation : Représentants de la Direction du personnel militaire de l'armée de l'air (DPMAA) - Membres appartenant à l'organisme de formation de spécialité : Conseil d'instruction de l'école des fourriers (Commandant de l'école ; Directeur de l'enseignement ; Directeur des cours adjoint ; Directeur pédagogique – Conseiller air ; Chef du groupement d'instruction « Restauration air » ; Instructeur principal du stage ; Chef de section)

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	31/12/2006
-------------------------------------	------------

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/299/>