

# Second de cuisine

RNCP30998 · RNCP · Publiée

## L'essentiel

|                         |                            |
|-------------------------|----------------------------|
| Niveau de qualification | Niveau 4                   |
| Code(s) NSF             | 221t                       |
| Formacode(s)            | 42752                      |
| Code(s) ROME            | G1602                      |
| Type d'enregistrement   | Enregistrement sur demande |
| Date d'échéance         | 21/07/2023                 |

## Certificateur(s)

MINISTERE DES ARMEES · SIRET : 11009001600053

MINISTERE DES ARMEES · SIRET : 11009001600046

## Résumé de la certification

### OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

### ACTIVITÉS VISÉES

Au ministère des armées, le second de cuisine est chargé de préparer des repas dans différentes structures de restauration, collective ou centre de production alimentaire, traditionnelle ou gastronomique. Il peut être amené à préparer les réceptions lors des buffets ou cocktails ou à l'occasion de prestations particulières pour les autorités. Il gère également les commandes nécessaires à la confection des plats et 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). L'activité peut s'exercer les week-ends, les jours fériés, de nuit et être soumise à des astreintes. Le second de cuisine travaille en métropole, en outre-mer ou à l'étranger, en milieu parfois hostile.

Au ministère des armées, le second de cuisine est chargé de :

- Organiser l'ensemble de la production de repas en restauration collective traditionnelle ou gastronomique
- Entretenir le matériel et les locaux
- Assurer la distribution en restauration collective traditionnelle ou gastronomique
- Participer à la gestion des stocks de denrées alimentaires
- Inventorier et ranger méthodiquement les marchandises

### COMPÉTENCES ATTESTÉES

Les compétences attestées sont les suivantes :

- Organiser l'ensemble de la production de repas en restauration collective traditionnelle ou gastronomique
- Mettre en œuvre des techniques culinaires simples et complexes permettant d'élaborer un repas en cuisine collective traditionnelle ou gastronomique
- Elaborer des pâtisseries simples répondant à un besoin de cuisine collective ou d'assemblage (cuisine traditionnelle)
- Etablir un menu équilibré sur 7 jours dans le respect des règles alimentaires
- Mettre en œuvre les techniques de restauration différée.
- Assurer la mise en température d'une préparation culinaire élaborée à l'avance
- Coordonner le travail d'une équipe
- Contrôler le respect des consignes relatives à l'hygiène et à la sécurité du travail.
- 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 en veillant à l'application des règles relatives à l'hygiène alimentaire et à la sécurité du travail
- Déterminer les besoins en denrées nécessaires à la production journalière de pâtisseries
- Etablir et passer les commandes de denrées alimentaires
- Gérer les stocks de marchandises
- Organiser la réception de marchandises, selon les règles de l'institution en s'assurant du respect des règles d'hygiène, de sécurité et des conditions de travail
- Déterminer les besoins en matériels nécessaires à la production journalière.
- Veiller à la disponibilité du matériel
- Maintenir en état les locaux et le matériel de production et de distribution en respectant les plans de nettoyage et les protocoles
- Effectuer un tri sélectif des déchets

## Blocs de compétences

### RNCP30998BC01 — Production des repas

#### LISTE DE COMPÉTENCES

##### Descriptif :

Organiser l'ensemble de la production de repas en restauration collective traditionnelle ou gastronomique  
Entretenir le matériel et les locaux

##### Modalités d'évaluation :

Les compétences sont évaluées au travers de récits d'expérience, d'entretiens avec des professionnels, et/ou de mises en situation professionnelles réelles ou reconstituées.

### RNCP30998BC02 — Distribution des repas

#### LISTE DE COMPÉTENCES

##### Descriptif :

Assurer la distribution en restauration collective traditionnelle ou gastronomique

##### Modalités d'évaluation :

Les compétences sont évaluées au travers de récits d'expérience, d'entretiens avec des professionnels, et/ou de mises en situation professionnelles réelles ou reconstituées.

### RNCP30998BC03 — Gestion des stocks

#### LISTE DE COMPÉTENCES

##### Descriptif :

Participer à la gestion des stocks de denrées alimentaires Inventorier et ranger méthodiquement les marchandises

##### Modalités d'évaluation :

Les compétences sont évaluées au travers de récits d'expérience, d'entretiens avec des professionnels, et/ou de mises en situation professionnelles réelles ou reconstituées.

## Secteur d'activité et type d'emploi

#### SECTEURS D'ACTIVITÉS

Dans les armées, le second de cuisine exerce son activité, en qualité de personnel militaire, au sein de structures de restauration collective, traditionnelle ou gastronomique des régiments, des bases aériennes, navales ou aéronavales, des cercles et des foyers.

Dans le secteur civil, l'emploi s'exerce dans le domaine de la cuisine traditionnelle, de la cuisine collective de la production alimentaire.

#### TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- Second de cuisine en restauration de collectivité
- Second de cuisine en restauration traditionnelle
- Traiteur

#### RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Une aptitude médicale spécifique aux métiers de bouche est requise (arrêté interministériel du 29/09/1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective).

L'obtention du statut militaire, sous réserve des conditions de recrutement en vigueur, est exigée pour exercer cet emploi au sein du ministère des armées.

## 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)<br>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)<br>S1X40 — Cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée)<br>S1X80 — Chefs cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée)<br>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<br>S1X40 — Cuisiniers<br>S1X80 — Chefs cuisiniers<br>S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration                                                                                                        |

## Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS  
Formation initiale, Formation continue, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION  
A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE  
Un président : le commandant de l'école ou son représentant  
assisté de 5 membres :

- Le directeur de l'enseignement ou son représentant
- Le chef du département
- Le responsable de la formation
- L'instructeur principal du cours
- Les responsables « matières » concernés

COMPOSITION DU JURY — VAE  
Un président : le commandant de l'école ou son représentant  
assisté de 4 membres :

- Un représentant « employeur »
- Un titulaire de la certification
- Le responsable de la formation
- Un instructeur

## Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 21/07/2023

---

## Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP2805

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP39318

## Pour plus d'informations

**Fiche officielle (France Compétences)**

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/30998/>