

CQP Chef de production

RNCP31370 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Sans niveau – le positionnement dans le cadre de national des certifications professionnelles est non déterminé
Code(s) NSF	334, 221
Formacode(s)	42729
Code(s) ROME	G1601
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Convention collective	3225 — Personnel des entreprises de restauration de collectivités
Date d'échéance	07/08/2023

Certificateur(s)

CERTIFICATIONS ET SERVICES - TOURISME HOTELLERIE RESTAURATION LOISIRS (CERTIDEV) · SIRET : 81531318400013

Commission paritaire nationale de l'emploi et de la formation professionnelle de la restauration collective (CPNEFP-RC) - CERTIDEV

Partenaires habilités

1 organisme habilité, d'après la liste publiée par France compétences : 1 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
JMB FORMATION	80464190000019	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le Chef de production est responsable de la production des repas en cuisine centrale livrant des plats à plusieurs établissements satellites (en liaison froide ou chaude), en conformité avec les exigences qualitatives (hygiène, normes) et quantitatives (nombre de repas commandés dans les délais prévus). Il est à la tête d'une équipe de production de 5 à plusieurs dizaines de personnes.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Les compétences attestées du CQP Chef de production H/F s'articulent autour de six grandes activités principales :

- Gestion planification et supervision de la production alimentaire, de la préparation et du conditionnement des plats
- Management du personnel de production et de conditionnement
- Responsable de la sécurité alimentaire et de l'hygiène
- Garant du respect des normes de sécurité du travail et environnementales
- Responsable de la qualité de la production
- Usage et entretien de l'outil de production (machines)

Blocs de compétences

RNCP31370BC01 — Bloc 1 (Bloc 5b) Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Appliquer les règles de sécurité alimentaire

Modalités d'évaluation du bloc 1.

Selon le dispositif d'acquisition : par la voie de la formation, observation en situation de travail et/ou questionnaire ou quizz. Par la voie de la VAE, dossier de validation

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 1 (Bloc 5b) du CQP Chef de production H/F

RNCP31370BC02 — Bloc 2 (Bloc 6) Assurer la sécurité des personnes et des lieux

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Appliquer et faire appliquer les règles de sécurité et d'hygiène dans les lieux fréquentés par les clients

Intervenir en cas d'incident

Modalités d'évaluation du bloc 2.

Selon le dispositif d'acquisition : par la voie de la formation observation en situation et/ou étude de cas complétée éventuellement par un questionnaire à l'oral et/ou quizz. Par la voie de la VAE, dossier de validation

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 2 (Bloc 6) du CQP Chef de production H/F

RNCP31370BC03 — Bloc 3 (Bloc 7) Organiser le travail et superviser l'équipe

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Organiser le travail de l'équipe

Superviser le travail de l'équipe

Optimiser le fonctionnement de l'équipe

Modalités d'évaluation du bloc 3.

Selon le dispositif d'acquisition : par la voie de la formation, observation en situation et/ou étude de cas complétée éventuellement par un questionnaire à l'oral et/ou quizz. Par la voie de la VAE, dossier de validation

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 3 (Bloc 7) du CQP Chef de production H/F.

RNCP31370BC04 — Bloc 4 (Bloc 8) Encadrer une équipe

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Optimiser le travail de l'équipe

Mettre en œuvre une procédure de recrutement

Développer les compétences de ses collaborateurs

Gérer une situation conflictuelle

Modalités d'évaluation du bloc 4.

Selon le dispositif d'acquisition : par la voie de la formation, observation en situation de travail et/ou étude de cas complétée éventuellement par un questionnaire à l'oral et/ou quizz. Par la voie de la VAE, dossier de validation

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 4 (Bloc 8) du CQP Chef de production H/F.

RNCP31370BC05 — Bloc 5 (Bloc 10c) Contrôler la prestation

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Contrôler la production culinaire

Contribuer à améliorer la prestation

Modalités d'évaluation du bloc 5.

Selon le dispositif d'acquisition : par la voie de la formation, observation en situation de travail et/ou étude de cas complétée éventuellement par un questionnaire à l'oral. Par la voie de la VAE, dossier de validation

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 5 (Bloc 10c) du CQP Chef de production H/F.

RNCP31370BC06 — Bloc 6 (Bloc 32) Organiser et mettre en place une politique nutritionnelle

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Organiser et ordonnancer la production

Contribuer à garantir la qualité de la production

Assurer la traçabilité de la production

Modalités d'évaluation du bloc 6.

Selon le dispositif d'acquisition : par la voie de la formation, étude de cas. Par la voie de la VAE, Dossier de validation

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 6 (Bloc 32) du CQP Chef de production H/F

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

La restauration collective – y compris autogérée- assure près de la moitié des repas et prestations alimentaires pris hors foyer, tous types de restaurations confondus. Cette Branche compte aujourd'hui 73 000 unités de production, dont plus de 20 000 en restauration collective concédée. Cette dernière employant plus de 100 000 salariés, dont 500 chefs de production en restauration collective H/F.

90% des établissements employeurs ont moins de 10 salariés.

L'activité de Chef de production H/F s'exerce principalement au sein de cuisines centrales. Elle peut s'exercer les fins de semaine et les jours fériés.

Les activités et les compétences décrites dans le CQP correspondent à un cœur de métier qui s'applique quel que soit le type d'établissement.

L'accès au métier se fait idéalement à travers une expérience de quelques années dans la restauration commerciale. Il peut également se faire à travers une expérience de cuisinier en restauration collective ; ou une expérience de chef de cuisine en restauration collective – (idéalement en cuisine centrale).

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Chef de production H/F

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 4 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Intensité d'embauche, Conditions de travail contraignantes, Non-attractivité salariale
Salaire médian (mensuel)	1 850 €
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) S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	63 369
Jugés difficiles à recruter	57 %
Emplois saisonniers	44 %

Familles professionnelles (FAP)

S1X40 — Cuisiniers

S1X80 — Chefs cuisiniers

S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, VAE

Professionnels de la Branche d'activité mandatés par une organisation professionnelle ou un syndicat de salarié

Minimum 4 personnes (jury paritaire)

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 07/08/2023

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

www.certidev.com

CERTIDEV

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/31370/>