

CQP Cuisinier

RNCP31371 · 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, 221t
Formacode(s)	42752, 42746
Code(s) ROME	G1404, G1601
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Convention collective	3292 — Hôtels, cafés, restaurants (HCR)
Date d'échéance	07/08/2023

Certificateur(s)

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

Commission paritaire nationale de l'emploi de l'industrie hôtelière (CPNE-IH) - CERTIDEV

<http://www.certidev.com>

Partenaires habilités

51 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 51 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
ACI PERFORMANCE	47956103700017	Former et organiser l'évaluation
AFC GROUPE	52344837100030	Former et organiser l'évaluation
AGENCE NATIONALE POUR LA FORMATION PROFESSIONNELLE DES ADULTES	82422814200017	Former et organiser l'évaluation
AGENCE NATIONALE POUR LA FORMATION PROFESSIONNELLE DES ADULTES	82422814200108	Former et organiser l'évaluation
AGENCE NATIONALE POUR LA FORMATION PROFESSIONNELLE DES ADULTES	82422814200207	Former et organiser l'évaluation
AGENCE NATIONALE POUR LA FORMATION PROFESSIONNELLE DES ADULTES	82422814200371	Former et organiser l'évaluation
AGENCE NATIONALE POUR LA FORMATION PROFESSIONNELLE DES ADULTES	82422814200926	Former et organiser l'évaluation
AGENCE NATIONALE POUR LA FORMATION PROFESSIONNELLE DES ADULTES	82422814201064	Former et organiser l'évaluation
AGENCE NATIONALE POUR LA FORMATION PROFESSIONNELLE DES ADULTES	82422814201163	Former et organiser l'évaluation
AGENCE NATIONALE POUR LA FORMATION PROFESSIONNELLE DES ADULTES	82422814201189	Former et organiser l'évaluation

Liste complète des 51 partenaires habilités : <https://data.aktaconseil.fr/certifications/rncp31371-cqp-cuisinier/partenaires>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le cuisinier expérimenté exerce son activité dans des entreprises qui peuvent varier selon :

- la taille : de l'entreprise qui comporte juste quelques personnes en cuisine jusqu'aux entreprises où la brigade compte plusieurs dizaines de personnes
- le type de prestations : depuis le plat du jour à visée économique jusqu'aux établissements proposant une cuisine raffinée
- le mode de commercialisation : restauration collective ou restauration commerciale...

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

Le métier s'organise autour des grandes activités suivantes :

- * approvisionnement et gestion de stocks de denrées utilisées en cuisine
- * production culinaire
- * gestion de la production culinaire
- * management et animation d'une brigade de cuisine

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Les principales capacités attestées par le CQP cuisinier sont les suivantes :

- * Choisir des produits en explicitant les critères de qualité utilisés
- * Contrôler les approvisionnements
- * Gérer les stocks
- * Réaliser tous les modes de cuisson
- * Réaliser tous les fonds, appareils, sauces ou déléguer de tout ou partie de l'activité aux membres du personnel en cuisine
- * Créer de nouveaux plats et élaborer leurs fiches techniques
- * Contrôler la qualité de la production
- * Respecter les normes d'hygiène et sécurité alimentaire
- * Superviser la distribution en salle
- * Contrôler la bonne utilisation des équipements et des matériels
- * Réaliser des analyses de coûts matière et leur incidence sur le prix de vente
- * Déterminer les besoins en denrées alimentaires dans le cadre d'un budget défini
- * Contrôler le rendement aux différents stades
- * Elaborer des menus, une carte
- * Analyser les dysfonctionnements dans le processus de production culinaire et mettre en œuvre des actions correctives
- * Créer et maintenir la cohésion et la motivation des équipes
- * Répartir les tâches entre les membres de la brigade ou de l'équipe
- * Etablir des plannings
- * Vérifier l'application des consignes, modes opératoires...
- * Superviser l'ensemble des activités et de leur résultat

Blocs de compétences

RNCP31371BC01 — Bloc 3 (Bloc 5a) Nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Appliquer les protocoles de nettoyage et de désinfection

Modalités d'évaluation du bloc 3.

Selon le dispositif d'acquisition : par la voie de la formation, observation en situation ou étude de cas, mise en situation réelle ou questionnement à l'oral, par la voie de la VAE, dossier de validation

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 3 (Bloc 5a) du CQP Cuisinier H/F.

RNCP31371BC02 — Bloc 4 (Bloc 5b) Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Appliquer les règles de sécurité alimentaire

Modalités d'évaluation du bloc 4.

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 4 (Bloc 5b) du CQP Cuisinier H/F.

RNCP31371BC03 — Bloc 5 (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 5.

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 5 (Bloc 6) du CQP Cuisinier H/F.

RNCP31371BC04 — Bloc 6 (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 6.

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 6 (Bloc 7) du CQP Cuisinier H/F.

RNCP31371BC05 — Bloc 7 (Bloc 9b) Réaliser les préparations culinaires de base

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Travailler les produits

Transformer les produits pour des préparations froides

Réaliser des préparations chaudes

Mettre en œuvre les techniques de cuisson

Réaliser des préparations en pâtisserie

Modalités d'évaluation du bloc 7.

Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation/mise en situation réelle ou questionnaire à l'oral, dossier de validation (VAE)

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 7 (Bloc 9b) du CQP Cuisinier H/F.

RNCP31371BC06 — Bloc 8 (Bloc 10b) Contrôler la production ou prestation culinaire

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Préparer et réaliser les productions culinaires

Ajuster ou développer la prestation culinaire

Modalités d'évaluation du bloc 8.

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

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 8 (Bloc 10b) du CQP Cuisinier H/F.

RNCP31371BC07 — Bloc 1 (Bloc 3) Réceptionner et stocker des marchandises, des produits

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Réceptionner les marchandises

Contribuer à gérer les stocks

Stocker les marchandises

Modalités d'évaluation du bloc 1.

Selon le dispositif d'acquisition : par la voie de la formation, observation en situation ou au cours d'une mise en situation, questionnaire, mise en situation reconstituée, questionnaire, étude de cas, par la voie de la VAE, dossier de validation

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 1 (Bloc 3) du CQP Cuisinier H/F.

RNCP31371BC08 — Bloc 2 (Bloc 4) Approvisionner et participer à l'achat de marchandises ou de produits

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Procéder à l'approvisionnement des marchandises

Participer à l'achat de marchandises ou de produits

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, par la voie de la VAE, dossier de validation

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 2 (Bloc 4) du CQP Cuisinier H/F.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

En comptant la restauration commerciale et la restauration collective c'est quelques 150 000 points de consommation qui distribuent chaque jour des repas. Si les prestations offertes par ces établissements sont d'une grande diversité, les compétences nécessaires pour exercer un métier en cuisine restent cependant assez proches quel que soit le type d'établissement. La taille des entreprises est également très diverses mais 9 établissements sur 10 emploient moins de 10 salariés.

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.

Une expérience confirmée en tant que commis de cuisine est souvent demandée.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Cuisinier expérimenté H/F, chef de cuisine H/F

RÈGLEMENTATIONS 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)	1 852 €
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) S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	66 635
Jugés difficiles à recruter	57 %
Emplois saisonniers	44 %
Familles professionnelles (FAP)	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, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Une expérience confirmée en tant que commis de cuisine est souvent demandée pour suivre cette formation. Le candidat doit être en capacité de lire et comprendre des écrits en langue française, de s'exprimer correctement en français pour travailler au sein d'un collectif de travail et auprès de la clientèle.

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

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP9107

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP37867

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

www.certidev.com

CERTIDEV

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/31371/>

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation 159

Parcours menés à terme	157
Taux d'achèvement	99 %
Période	02/2022 – 04/2024

Entrées et sorties — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	218
Montant total engagé	491 887 €
Coût moyen par dossier	2 256 €
Durée moyenne	122 h
Période	01/2020 – 07/2023
France compétences	77 %
France Travail	13 %
Reste à charge titulaire	9 %
Entreprise	1 %
Compte d'engagement citoyen	0 %

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