

Chef de cuisine en restaurant de collectivité

RNCP31377 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Code(s) NSF	334, 221t
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'enregistrement	07/08/2018
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

18 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 18 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
ACADEMIE FORMATION GROUPE COMPASS	80982162200028	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	82422814200652	Former et organiser l'évaluation
AGENCE NATIONALE POUR LA FORMATION PROFESSIONNELLE DES ADULTES	82422814201809	Former et organiser l'évaluation
ARC FORMATION	52061853900016	Former et organiser l'évaluation
ARC FORMATION	52061853900024	Former et organiser l'évaluation
JMB FORMATION	80464190000019	Former et organiser l'évaluation
L'ACADEMIE BY ELIOR	83073491900012	Former et organiser l'évaluation
SARL INFRES	43865470900015	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Dans la cuisine d'un restaurant de collectivité, le chef de cuisine organise et gère l'ensemble du processus de production des plats, des mets et des repas dont il est responsable.

Il assure le bon fonctionnement d'une équipe à laquelle il doit être en capacité de transmettre des savoirs faire. Il conseille et établit des recommandations pour faciliter et optimiser les résultats du travail des collaborateurs. Il veille à l'entretien de bonnes relations commerciales avec le client contractuel.

Les activités visées par le diplôme sont les suivantes :

- organiser et gérer l'ensemble du processus de production des plats, des mets ou des repas.
- diriger l'équipe de cuisine et participer à la formation du personnel de cuisine.
- assurer l'approvisionnement (gestion des stocks) et la fabrication (quantité, qualité et coûts)
- coordonner les activités, la présentation et la distribution pour assurer la fluidité du service
- s'assurer du respect des normes d'hygiène, de sécurité et commerciales (calibrage, contrat et marketing) pour garantir la sécurité alimentaire des convives et le respect du contrat.

Les activités et les compétences décrites dans la certification correspondent à un cœur de métier qui s'applique quel que soit le type d'établissement. L'accès au métier nécessite une expérience confirmée dans un ou plusieurs postes en cuisine.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Les compétences attestées du Chef de cuisine en restauration collective H/F s'articulent autour de quatre grandes activités :

- Approvisionnement et gestion de stocks
- Production culinaire
- Gestion de la production culinaire
- Management et animation d'équipe

Blocs de compétences

RNCP31377BC01 — Bloc 4 (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

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

Remise d'une attestation de délivrance du bloc de la certification de Chef de cuisine en restauration collective.

RNCP31377BC02 — Bloc 5 (Bloc 5b) Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif : Appliquer les règles de sécurité alimentaire

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation de travail et/ou questionnaire ou quizz. Dossier de validation (VAE)

Remise d'une attestation de délivrance du bloc de la certification Chef de cuisine en restauration collective.

RNCP31377BC03 — Bloc 6 (Bloc 6) Assurer la sécurité des personnes et des lieux

LISTE DE COMPÉTENCES

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

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 de la certification Chef de cuisine en restauration collective.

RNCP31377BC04 — Bloc 7 (Bloc 7) Organiser le travail et superviser l'équipe

LISTE DE COMPÉTENCES

Organiser le travail de l'équipe
Superviser le travail de l'équipe
Optimiser le fonctionnement de l'équipe

MODALITÉS D'ÉVALUATION

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 de la certification de Chef de cuisine en restauration collective.

RNCP31377BC05 — Bloc 8 (Bloc 10b) Contrôler la production ou prestation culinaire

LISTE DE COMPÉTENCES

Préparer et réaliser les productions culinaires
Ajuster ou développer la prestation culinaire

MODALITÉS D'ÉVALUATION

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 de la certification de Chef de cuisine en restauration collective.

RNCP31377BC06 — Bloc1 (Bloc1) Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation

LISTE DE COMPÉTENCES

Établir un contact efficace et adapté au client
Conduire un échange avec un client en lien avec une prestation de service
Réaliser ou suivre la réalisation d'une prestation en assurant la satisfaction client

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation ou au cours d'une mise en situation, questionnaire, mise en situation reconstituée, questionnaire, dossier de validation (VAE)
Remise d'une attestation de délivrance du bloc de la certification de Chef de cuisine en restauration collective.

RNCP31377BC07 — Bloc 2 (Bloc 2) Traiter une réclamation client, recueillir et transmettre des informations concernant les clients

LISTE DE COMPÉTENCES

Traiter les situations difficiles en préservant la qualité de la relation client
Rechercher, traiter et transmettre les informations à la continuité du service client

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation ou au cours d'une mise en situation, questionnaire, mise en situation reconstituée, questionnaire, dossier de validation (VAE)
Remise d'une attestation de délivrance du bloc de la certification de Chef de cuisine en restauration collective.

RNCP31377BC08 — Bloc 3 (Bloc 3) Réceptionner et stocker des marchandises, des produits

LISTE DE COMPÉTENCES

Réceptionner les marchandises
Contribuer à gérer les stocks
Stocker les marchandises

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation ou au cours d'une mise en situation, questionnaire, mise en situation reconstituée, questionnaire, dossier de validation (VAE)

Remise d'une attestation de délivrance du bloc de la certification de Chef de cuisine en restauration collective.

RNCP31377BC09 — Bloc 9 (Bloc 13) Contribuer à gérer l'exploitation d'un établissement

LISTE DE COMPÉTENCES

Effectuer des opérations comptables

Effectuer des opérations de gestion

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation ou au cours d'une mise en situation, questionnaire, mise en situation reconstituée, questionnaire, dossier de validation (VAE)

Remise d'une attestation de délivrance du bloc de la certification de Chef de cuisine en restauration collective.

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.

90% des établissements employeurs ont moins de 10 salariés.

L'activité de Chef de cuisine en restauration collective H/F s'exerce au sein de restaurants d'entreprise ou de collectivité (hôpitaux, établissements d'enseignement, administrations, ...) en contact avec différents intervenants (chef de cuisine, directeur d'établissement, directeur régional, fournisseurs, services d'hygiène, ...). Elle varie selon le mode d'organisation de l'établissement (restauration directe/différée, liaison chaude/liaison froide, ...). Elle peut s'exercer les fins de semaine et les jours fériés.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Chef de cuisine

Chef de cuisine en restauration collective

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, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Une expérience confirmée dans un ou plusieurs postes en cuisine est nécessaire pour suivre cette formation. Le candidat doit être en capacité de s'exprimer correctement en français à l'oral et à l'écrit pour travailler au sein d'un collectif de travail

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, 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)

Financement en alternance (NPEC)

Niveau de prise en charge d'un contrat d'apprentissage par les OPCO, fixé par France compétences par branche professionnelle (CPNE).

Prise en charge usuelle	9 603 €
Selon la branche	8 316 € – 10 272 €
Prise en charge	Branches concernées
9 603 €	Valeur par défaut · 209 branches
10 272 €	CPNE de l'industrie hôtelière, CPNEFP de la restauration collective
9 394 €	CPNEFP dans les établissements d'enseignement privés sous contrat
8 316 €	CPNE de la branche de l'hospitalisation privée à statut commercial et du thermalisme

Base légale

Date de décision	07/08/2018
Durée de l'enregistrement	5 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	07/08/2023

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)
RNCP39636

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF
www.certidev.com
CERTIDEV

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/31377/>

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	4
Montant total engagé	4 600 €
Coût moyen par dossier	1 150 €
Durée moyenne	33 h
Période	01/2021 – 11/2021
France compétences	100 %

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