

Cuisinier spécialisé en restauration gastronomique

RNCP31886 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Code(s) NSF	221t
Formacode(s)	42760
Code(s) ROME	G1602, G1603, G1801
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'échéance	18/12/2021

Certificateur(s)

CENTRE DE FORMATION D'ALAIN DUCASSE · SIRET : 52909804800034

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le titulaire de la certification exerce le métier de cuisinier(ère).

La certification rassemble donc un portefeuille de compétences qui couvre des fonctions essentielles appliquées aux besoins de production culinaire, d'approvisionnement, de stockage, d'organisation et d'hygiène d'un établissement de restauration hors foyer, en France comme à l'étranger. Il comporte également des modules permettant d'acquérir les compétences nécessaires pour appliquer les bases de l'administration d'un restaurant.

Le travail en cuisine regroupe de spécificités qui requièrent une formation précise. La certification rassemble donc un portefeuille de compétences qui couvre des fonctions essentielles appliquées aux besoins de production culinaire, d'approvisionnement, de stockage, d'organisation et d'hygiène d'un établissement de restauration hors foyer, en France comme à l'étranger.

Le métier le plus usité parmi les détenteurs de la certification est celui de cuisinier(ère) ou commis de cuisine, qui participe à la production culinaire, principalement dans le secteur de la restauration commerciale, généralement traditionnelle ou à tendance gastronomique. Pour les petites entreprises, l'évolution du/de la candidat(e) à la certification vers des postes de chef de partie est rapide après la sortie de la formation (de 3 à 6 mois). Plus l'entreprise est grande et prestigieuse, plus cette période peut être étendue.

Liste des activités visées par le diplôme, le titre ou le certificat

Approvisionner un poste de travail en cuisine

Organiser le travail et la production en cuisine

Produire des prestations culinaires et de pâtisserie

Distribuer des prestations culinaires

Respecter les règles d'hygiène et sécurité en vigueur dans le secteur

Respecter les conditions légales et obligatoires pour exploiter un restaurant

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Compétences attestées - Le/la titulaire est capable de :

Recevoir, contrôler, stocker les marchandises

Organiser la production culinaire de manière efficace

Cuisiner dans le respect des standards professionnels

Appliquer des techniques fondamentales de pâtisserie

Dresser et servir les préparations culinaires

Communiquer dans une cuisine professionnelle
Appliquer des principes simples de gestion

Blocs de compétences

RNCP31886BC01 — Recevoir, contrôler, stocker les marchandises

LISTE DE COMPÉTENCES

Capacités attestées :

Le/la candidat(e) doit, dans le respect des règles d'hygiène :

Recevoir, identifier et vérifier les livraisons

Stocker les produits (qualité, poids, dates d'expiration, températures de stockage)

Contrôler les stocks et les inventaires

Modalités de l'évaluation :

3 épreuves intermédiaires individuelles de pratique culinaire, production des techniques et recettes culinaires à partir d'un sujet imposé

1 épreuve individuelle de pratique finale, production des techniques et recettes culinaires à partir d'un sujet imposé

Dès lors qu'un candidat valide ce bloc de compétences, un certificat attestant l'acquisition lui est adressé.

RNCP31886BC02 — Organiser la production culinaire de manière efficace

LISTE DE COMPÉTENCES

Capacités attestées :

Le/la candidat(e) doit :

Lire une fiche technique

Déterminer les ingrédients et matériels nécessaires à la production

Organiser le poste de travail

Mettre en œuvre la marche en avant dans le temps ou dans l'espace

Réaliser des mise-en-place selon un ordre chronologique

Modalités de l'évaluation :

3 épreuves intermédiaires écrites réalisées en amont de l'épreuve pratique comprenant la lecture du sujet et la production de documents écrits d'organisation et planification (organigramme, liste de matériels, descriptifs de recettes)

1 épreuve individuelle écrite finale réalisée en amont de l'épreuve pratique comprenant la lecture du sujet et la production de documents écrits d'organisation et planification (organigramme, liste de matériels, descriptifs de recettes)

Dès lors qu'un candidat valide ce bloc de compétences, un certificat attestant l'acquisition lui est adressé.

RNCP31886BC03 — Cuisiner dans le respect des standards professionnels

LISTE DE COMPÉTENCES

Capacités attestées :

Dans le respect des règles d'hygiène en vigueur, le/la candidat(e) doit :

Appliquer des taillages classiques de légumes et fruits

Habiller, fileter, portionner des poissons

Préparer des coquillages, mollusques et crustacés

Habiller, parer et découper des viandes et volailles

Préparer des fonds, fumets, jus et bouillons selon la méthodologie Alain Ducasse

Mettre en œuvre des préparations de base : purées, soupes, marinades, condiments

Réaliser les sauces classiques et contemporaines

Mener des cuissons simples et complexes adaptées à tous types de produits (végétaux, céréales, fruits, produits de la mer, viandes et volailles, produits pâtisseries)

Maîtriser les appoints de cuisson

Modalités de l'évaluation :

3 épreuves intermédiaires individuelles de pratique culinaire, production des techniques et recettes culinaires à partir d'un sujet imposé

1 épreuve individuelle de pratique finale, production des techniques et recettes culinaires à partir d'un sujet imposé

Dès lors qu'un candidat valide ce bloc de compétences, un certificat attestant l'acquisition lui est adressé.

RNCP31886BC04 — Appliquer des techniques fondamentales de pâtisserie

LISTE DE COMPÉTENCES

Capacités attestées :

Dans le respect des règles d'hygiène en vigueur, le/la candidat(e) doit :

Préparer des pâtes et crèmes de base

Cuire, assembler, décorer et dresser des desserts

Réaliser les grands desserts classiques français

Réaliser des préparations de pâtisserie salées

Modalités de l'évaluation :

3 épreuves intermédiaires individuelles de pratique culinaire, production des techniques et recettes culinaires à partir d'un sujet imposé

1 épreuve individuelle de pratique finale, production des techniques et recettes culinaires à partir d'un sujet imposé

Dès lors qu'un candidat valide ce bloc de compétences, un certificat attestant l'acquisition lui est adressé.

RNCP31886BC05 — Dresser et servir les préparations culinaires

LISTE DE COMPÉTENCES

Capacités attestées :

Le/la candidat(e) doit :

Goûter, analyser chaque préparation

Rectifier les assaisonnements

Appliquer des techniques modernes de dressage

Préparer les équipements adéquats pour le service

Dresser et servir les plats selon les instructions du chef

Modalités de l'évaluation :

3 épreuves intermédiaires individuelles de pratique culinaire où le/la candidat(e) est invité à goûter et à autoévaluer sa production

1 épreuve individuelle de pratique finale, où le/la candidat(e) est invité à goûter et à autoévaluer sa production

Dès lors qu'un candidat valide ce bloc de compétences, un certificat attestant l'acquisition lui est adressé.

RNCP31886BC06 — Communiquer dans une cuisine professionnelle

LISTE DE COMPÉTENCES

Capacités attestées :

Le/la candidat(e) doit :

Lister les termes de vocabulaire technique utilisés dans une cuisine professionnelle, au niveau des techniques, ingrédients et équipements

Appliquer les principes fondamentaux d'une communication efficace au sein d'une brigade

Rédiger des documents professionnels (HACCP, fiche recette, fiche technique, feuille de marché...)

Modalités de l'évaluation :

1 épreuve individuelle écrite et orale, où le le/la candidat(e) s'exprime et rédige ses réponses selon le cas concret proposé, toujours en relation avec une situation professionnelle

Dès lors qu'un candidat valide ce bloc de compétences, un certificat attestant l'acquisition lui est adressé.

RNCP31886BC07 — Appliquer des principes simples de gestion

LISTE DE COMPÉTENCES

Capacités :

Le/la candidat(e) doit :

Lire et reformuler une fiche technique

Appliquer des notions de gestion des matières premières (coût matière, ratios, poids et mesures)

Calculer les besoins nécessaires en ingrédients pour une recette, un menu, un nombre de portions

Rédiger une liste de marché, un bon de commande

Modalités de l'évaluation :

1 épreuve individuelle écrite, où le/la candidat(e) calcule et rédige ses réponses selon le cas concret proposé, toujours en relation avec une situation professionnelle

Dès lors qu'un candidat valide ce bloc de compétences, un certificat attestant l'acquisition lui est adressé.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Tourisme, hôtellerie, restauration, cafés

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Commis de cuisine, cuisinier(ère)

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Aucune réglementation particulière.

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) 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)	1 635 €
Familles professionnelles (FAP)	S1X20 — Aides de cuisine et employés polyvalents de la restauration · tension 3/5 (Modérée) S1X40 — Cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée) S1X80 — Chefs cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée) S2X61 — Serveurs de cafés restaurants · tension 4/5 (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)	257 480
Jugés difficiles à recruter	43 %
Emplois saisonniers	51 %
Familles professionnelles (FAP)	S1X20 — Aides de cuisine et employés polyvalents de la restauration S1X40 — Cuisiniers S1X80 — Chefs cuisiniers S2X61 — Serveurs de cafés restaurants 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 initiale, Formation continue, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE

Nombre de personnes composant le jury : 4 évaluateurs dont le Président du jury

- 2 jurés académiques internes à l'institution :
- Directeur général de Ducasse Education
- 1 Chef cuisinier(ère) formateur

ou 1 Chef cuisinier(ère) en charge du pôle pédagogique
ou 1 Chef exécutif ou Directeur Technique et pédagogique

- 2 jurés professionnels extérieurs :
- 1 Chef cuisinier(ère) (salarié ou chef d'entreprise)

et/ou 1 Chef d'entreprise du monde de l'alimentation, de la restauration ou de l'hôtellerie (fournisseur de produits alimentaires, restaurateur, hôtelier)

et/ou 1 « client lambda » salarié d'un secteur en relation avec la restauration

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, VAE

Nombre de personnes composant le jury : 4 évaluateurs dont le Président du jury

- 2 jurés académiques internes à l'institution :

- Directeur général de Ducasse Education

- 1 Chef cuisinier(ère) formateur

ou 1 Chef cuisinier(ère) en charge du pôle pédagogique

ou 1 Chef exécutif ou Directeur Technique et pédagogique

- 2 jurés professionnels extérieurs :

- 1 Chef cuisinier(ère) (salarié ou chef d'entreprise)

et/ou 1 Chef d'entreprise du monde de l'alimentation, de la restauration ou de l'hôtellerie (fournisseur de produits alimentaires, restaurateur, hôtelier)

et/ou 1 « client lambda » salarié d'un secteur en relation avec la restauration

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 18/12/2021

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP36290

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<http://www.centreformation-alainducasse.com/products/fr/Formation-initiale/Cuisine-Culinary-Arts/Diplme-de-Cuisine.html>

admissions@ducasse.com

Site Internet de l'autorité délivrant la certification

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/31886/>

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	1
Parcours menés à terme	5
Taux d'achèvement	500 %
Période	02/2022 – 10/2022

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	6
----------------------	---

Montant total engagé	137 890 €
Coût moyen par dossier	22 982 €
Durée moyenne	903 h
Période	08/2020 – 11/2021
Reste à charge titulaire	61 %
Entreprise	28 %
France compétences	11 %

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