

Cuisinier restaurateur

RNCP32157 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Code(s) NSF	221
Formacode(s)	42752
Code(s) ROME	G1602, G1603, G1402, G1601
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'échéance	04/01/2022

Certificateur(s)

INSTITUT LYFE - APPLICATION (INSTITUT LYFE - APPLICATION) · SIRET : 44459644900017

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le cuisinier prépare et réalise des plats, puis en assure la présentation pour le service.

Le cuisinier maîtrise les recettes de base, ainsi que les principes de cuisson et de conservation des aliments. Il connaît et sélectionne les produits : les viandes et les volailles, les fruits de mer et les poissons, les légumes et les fruits. Il élabore des recettes et des menus en apportant sa touche personnelle aux plats, et crée lui-même les menus en proposant ses plats à mettre à la carte.

Il doit veiller à tenir compte des stocks de marchandises, des possibilités d'approvisionnement, de la saisonnalité des produits et du type de clientèle.

Il représente l'image du restaurant et met sa créativité à son service, et est ainsi garant de la fidélité de ses clients.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Le titulaire du titre de Cuisinier Restaurateur assure la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité. Il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement ;

Il contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise et au bon fonctionnement de l'entreprise.

Le (la) titulaire est capable d'organiser et d'assurer la production culinaire dans le respect des règles d'hygiène et sécurité. Il est à même d'effectuer la gestion opérationnelle d'une unité de restauration.

Bloc 1 - Intitulé : Gestion de l'offre culinaire

- Organisation des approvisionnements
- Création de menus et d'une offre de restauration

Bloc 2 - Intitulé : Réalisation de la prestation

- Production culinaire
- Confection pâtisserie

Bloc 3 - Intitulé : Gestion commerciale et administrative

- Relation clients
- Application des réglementations légales

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le cuisinier est amené à travailler dans tous types d'entreprise d'hôtellerie et de restauration comprenant une activité liée à la cuisine :

- restaurant traditionnel ou à thème
- restaurant d'hôtel
- restaurant de chaîne
- restaurant indépendant

Toute entreprise de l'alimentation de type artisanal (traiteur, ...) ou plus industriel (restaurants de collectivité, ...) des restaurants gastronomiques ou de restauration à domicile.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Commis de cuisine – Cuisinier – Sous-chef – Chef de partie- Chef cuisinier – Gérant de restaurant – traiteur

RÈGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Néant

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)	1 662 €
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) S2X81 — Agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la gestion des structures de loisirs · tension 3/5 (Modérée) S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	164 833
Jugés difficiles à recruter	44 %
Emplois saisonniers	41 %
Familles professionnelles (FAP)	S1X20 — Aides de cuisine et employés polyvalents de la restauration S1X40 — Cuisiniers S1X80 — Chefs cuisiniers S2X81 — Agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la gestion des structures de loisirs S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, VAE

Président : professionnel en activité

Membres :

- Deux professionnels
- Deux membres de l'Institut Paul Bocuse

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 04/01/2022

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP38611

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/32157/>

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	59
Montant total engagé	148 998 €
Coût moyen par dossier	2 525 €
Durée moyenne	238 h
Période	03/2020 – 12/2021
France compétences	78 %
France Travail	17 %
Reste à charge titulaire	2 %
Entreprise	2 %
État	0 %

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