

# Chef de cuisine en restauration collective

RNCP32349 · RNCP · Publiée

## L'essentiel

|                         |                          |
|-------------------------|--------------------------|
| Niveau de qualification | Niveau 4                 |
| Sigle                   | TP — Titre professionnel |
| Code(s) NSF             | 221t                     |
| Formacode(s)            | 42708                    |
| Code(s) ROME            | G1601                    |
| Type d'enregistrement   | Enregistrement de droit  |
| Date d'échéance         | 25/05/2024               |

## Certificateur(s)

MINISTERE DU TRAVAIL DU PLEIN EMPLOI ET DE L' INSERTION · SIRET : 11000007200014

## Partenaires habilités

29 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 22 à former et organiser l'évaluation et 7 à former.

| Organisme                                                      | SIRET          | Habilitation                     |
|----------------------------------------------------------------|----------------|----------------------------------|
| AFPA ENTREPRISES                                               | 82409268800012 | Former                           |
| AFPA ENTREPRISES                                               | 82409268800053 | Former                           |
| AFPA ENTREPRISES                                               | 82409268800061 | Former                           |
| AFPA ENTREPRISES                                               | 82409268800137 | Former                           |
| AFPA ENTREPRISES                                               | 82409268800244 | Former                           |
| AFPA ENTREPRISES                                               | 82409268800251 | Former                           |
| AGENCE NATIONALE POUR LA FORMATION PROFESSIONNELLE DES ADULTES | 82422814200025 | Former et organiser l'évaluation |
| AGENCE NATIONALE POUR LA FORMATION PROFESSIONNELLE DES ADULTES | 82422814200140 | Former et organiser l'évaluation |
| AGENCE NATIONALE POUR LA FORMATION PROFESSIONNELLE DES ADULTES | 82422814200579 | Former et organiser l'évaluation |
| AGENCE NATIONALE POUR LA FORMATION PROFESSIONNELLE DES ADULTES | 82422814201320 | Former et organiser l'évaluation |

Liste complète des 29 partenaires habilités : <https://data.aktaconseil.fr/certifications/rncp32349-chef-de-cuisine-en-restauration-collective/partenaires>

## Résumé de la certification

### OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

### ACTIVITÉS VISÉES

Le chef de cuisine en restauration collective organise et met en œuvre la production et la distribution des repas dans un établissement de restauration collective.

Il conçoit des menus adaptés aux différents types de consommateurs et détermine les besoins en matières premières dans un cadre budgétaire défini.

Il veille à ce que la production et la distribution des repas s'effectuent dans le respect des règles de sécurité au travail.

Il garantit la sécurité alimentaire des convives par l'application rigoureuse de la législation en matière d'hygiène.

Il assure la distribution des prestations conformément au cahier des charges dans un souci de qualité constante.

Le chef de cuisine en restauration collective manage une équipe dont la composition varie en fonction de la taille de la structure, du type de prestation et du nombre de couverts servis.

Le chef de cuisine en restauration collective assume la responsabilité du fonctionnement du restaurant collectif en rendant compte à sa hiérarchie. Il peut, en fonction de la taille de la structure, être placé sous la responsabilité d'un gestionnaire ou d'un service fonctionnel externe.

Il est en relation permanente avec ses équipiers, les clients convives, les fournisseurs et ponctuellement avec les services officiels de contrôle, les services connexes et le client signataire.

Les activités de production culinaire et de distribution des prestations sont majoritaires dans l'exercice de ses fonctions, les tâches d'encadrement des équipes et de gestion de la production occupent une place plus ou moins importante selon l'établissement.

L'emploi s'exerce dans les établissements de restauration collective publics ou privés, à caractère social, autogérés ou concédés à une société de service. Il se pratique dans les différents segments du marché (entreprise, scolaire, santé, loisirs) selon un mode d'organisation traditionnel ou industriel.

En fonction du secteur d'activité, les horaires peuvent être continus ou fractionnés, le travail peut s'effectuer en soirée, les fins de semaine et les jours fériés.

L'activité s'exerce dans les différentes zones de préparation et de distribution de la prestation ainsi que dans le bureau dédié aux tâches administratives.

Le travail implique la station debout prolongée dans des conditions d'ambiance alternant le froid et le chaud selon les productions.

L'intensité du travail varie au cours de la journée pour atteindre son point culminant au moment du service.

Le port d'une tenue professionnelle est obligatoire. La maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire est indispensable.

L'exercice de l'emploi requiert des capacités d'analyse, de synthèse et une aisance rédactionnelle. Il nécessite des facultés d'adaptation à la diversité des entreprises, des clientèles et aux variations des flux d'activité. Il fait appel à la capacité à encadrer, à communiquer et à gérer les conflits. Il requiert de la rigueur, de l'organisation et de la méthode dans la gestion des matières premières.

### COMPÉTENCES ATTESTÉES

1. Organiser la production en assurant la sécurité alimentaire et suivre la gestion d'une cuisine collective : Déterminer les besoins en matières premières et passer les commandes.

Organiser rationnellement la réalisation des prestations.

Calculer les coûts prévisionnels et réels d'un plat, d'un menu ou d'une prestation et analyser les résultats.

Adapter le plan de maîtrise sanitaire à la structure.

2. Cuisiner en restauration collective et encadrer la réalisation de la prestation :

Mettre en œuvre des procédés de fabrication, accompagner et contrôler leurs réalisations.

Assurer la distribution de la prestation culinaire.

Appliquer et faire appliquer des procédures de sécurité alimentaire et de prévention des risques professionnels.

Manager une équipe de cuisine.

Lutter contre le gaspillage alimentaire.

## Blocs de compétences

### **RNCP32349BC01 — Organiser la production en assurant la sécurité alimentaire et suivre la gestion d'une cuisine collective :**

#### LISTE DE COMPÉTENCES

Déterminer les besoins en matières premières et passer les commandes.

Organiser rationnellement la réalisation des prestations.

Calculer les coûts prévisionnels et réels d'un plat, d'un menu ou d'une prestation et analyser les résultats.

Adapter le plan de maîtrise sanitaire à la structure.

Les compétences des candidats (VAE ou issus de la formation) sont évaluées par un jury au vu :

- a)  
D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s).
- b)  
D'un dossier faisant état des pratiques professionnelles du candidat.
- c)  
Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.

### **RNCP32349BC02 — Cuisiner en restauration collective et encadrer la réalisation de la prestation :**

#### LISTE DE COMPÉTENCES

Mettre en œuvre des procédés de fabrication, accompagner et contrôler leurs réalisations.

Assurer la distribution de la prestation culinaire.

Appliquer et faire appliquer des procédures de sécurité alimentaire et de prévention des risques professionnels.

Manager une équipe de cuisine.

Lutter contre le gaspillage alimentaire.

Les compétences des candidats (VAE ou issus de la formation) sont évaluées par un jury au vu :

- a)  
D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s).
- b)  
D'un dossier faisant état des pratiques professionnelles du candidat.
- c)  
Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.

## Secteur d'activité et type d'emploi

#### SECTEURS D'ACTIVITÉS

Les établissements de restauration collective publics ou privés à caractère social appartenant aux différents segments du marché (tels que : entreprise, administrations, scolaire, santé, loisirs...) ayant un mode d'organisation de type traditionnel ou industriel. Il peut s'exercer au sein d'établissements autogérés ou de sociétés de restauration collective.

#### TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- chef de cuisine ;
- chef de production ;
- chef gérant ;
- responsable de production culinaire.

#### 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) | Très élevée (5/5)<br>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)<br>S1X80 — Chefs cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée)<br>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<br>S1X80 — Chefs cuisiniers<br>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

A compléter (Reprise)

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

Le jury du titre est habilité par le représentant territorial compétent du ministère chargé de l'emploi. Il est composé de professionnels du métier concerné par le titre. (Art. R 338-6 du Code de l'Education)

## 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 | 8 855 €                                                                              |
| Selon la branche        | 8 316 € – 9 394 €                                                                    |
| Prise en charge         | Branches concernées                                                                  |
| 8 855 €                 | Valeur par défaut · 211 branches                                                     |
| 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 d'échéance de l'enregistrement 25/05/2024

## Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS  
RNCP1892

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)  
RNCP1892

## Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)  
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/32349/>

## Entrées et sorties de formation

|                        |         |
|------------------------|---------|
| Entrées en formation   | 1       |
| Parcours menés à terme | 1       |
| Taux d'achèvement      | 100 %   |
| Période                | 05/2024 |

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

## Demande CPF — formations engagées

|                        |                   |
|------------------------|-------------------|
| Dossiers CPF engagés   | 41                |
| Montant total engagé   | 64 100 €          |
| Coût moyen par dossier | 1 563 €           |
| Durée moyenne          | 10 h              |
| Période                | 09/2020 – 03/2024 |
| France compétences     | 100 %             |

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