

Cuisinier, gestionnaire en restauration collective

RNCP335 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Code(s) NSF	334t
Code(s) ROME	G1602
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'échéance	31/12/2006

Certificateur(s)

Ministère de la Défense

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le cuisinier, gestionnaire en restauration collective exerce les activités suivantes : - suivre et coordonner le travail d'hôtellerie, d'activités de loisirs, de production et de distribution ,

- chiffrer ces prestations ;
- générer la satisfaction de la clientèle ;
- gérer et encadrer le personnel d'hôtellerie, de production et de service, d'activité de loisirs (barmen, animateurs de soirées...) ;
- suivre et contrôler les règles HACCP et de la sécurité du travail ;
- suivre l'évolution réglementaire et technique des secteurs d'activités restauration - hôtellerie - loisirs ;
- conseiller et assister le directeur du service (analyse d'indicateurs et propositions) ;
- suivre l'approvisionnement (réception, stockage, conservation des aliments)

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Capacités attestées : - connaissance des principes en diététique, œnologie et élaboration de menus (technologie des denrées),

- connaissances sur le droit du travail (personnel civil),
- maîtrise des logiciels restauration : gestion stocks,
- connaissance et maîtrise des principes en HACCP et en HSCT,
- connaissance et maîtrise en technologie culinaire, techniques de restaurant, techniques de cuisine collective et individuelle
- maîtrise des techniques d'accueil et de réception

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- Cuisinier - Employé de café/bar-brasserie

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)	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)	1 647 €
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) S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	160 445
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 S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE

- Membres extérieurs à l'organisme et à l'action de formation : Représentants de la Direction du personnel militaire de l'armée de l'air (DPMAA) - Membres appartenant à l'organisme de formation de spécialité : Conseil d'instruction de l'école des fourriers ; Commandant de l'école ; Directeur de l'enseignement ; Directeur des cours adjoint ; Directeur pédagogique - Conseiller air ; Chef du groupement d'instruction « Restauration air » ; Instructeur principal du stage ; Chef de section).

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	31/12/2006
-------------------------------------	------------

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/335/>