

Cuisinier

RNCP34978 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Code(s) NSF	221
Formacode(s)	42752
Code(s) ROME	G1602, G1601, G1603, D1103
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	14/10/2020
Date d'échéance	14/10/2022

Certificateur(s)

LENOTRE SA · SIRET : 66205454300043

Partenaires habilités

3 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 3 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
LENOTRE	66205454300456	Former et organiser l'évaluation
LENOTRE SA	66205454300019	Former et organiser l'évaluation
LENOTRE SA	66205454300043	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le cuisinier est en charge des activités conduisant à la réalisation de productions culinaires, tout en garantissant la sécurité sanitaire et alimentaire, et en respectant les normes environnementales en vigueur. Selon la taille de l'entreprise dans laquelle il évolue, la fonction se spécialise et les missions peuvent être orientées sur un ou plusieurs domaines en particulier.

ACTIVITÉS VISÉES

Les activités principale du cuisinier sont :

- Elaborer des menus, éventuellement la création de nouveaux plats
- Elaborer un assortiment de plats modernes et haut de gamme en respectant les règles de sécurité sanitaire, alimentaire et au travail, et les normes environnementales
- Réaliser les recettes et techniques de base en cuisine en respectant les règles de sécurité sanitaire, alimentaire et au travail, et les normes environnementales
- Réaliser les recettes et techniques classiques de la cuisine française en respectant les règles de sécurité sanitaire, alimentaire et au travail, et les normes environnementales
- Gérer et organiser le travail en équipe en respectant les règles de sécurité sanitaire, alimentaire et au travail, et les normes environnementales
- La supervision des cuisines, en donnant les instructions comme responsable de la préparation des plats
- L'encadrement du personnel de la cuisine d'un restaurant ou d'un service de restauration
- La surveillance de la qualité du travail de son équipe et de la satisfaction de ses clients
- La gestion des budgets d'approvisionnement en produits frais, en fonction des perspectives de demande et de

perte. La formation et la transmission de savoir aux apprentis et au personnel.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Préparation et conception du projet culinaire :

- Concevoir des préparations culinaires aux regards des objectifs fixés (contraintes de coûts, de régimes spéciaux, ...) en faisant preuve de créativité
- Rédiger les documents techniques se rapportant aux recettes créées

Préparation de la production culinaire :

- Mettre en place les conditions favorables à la réalisation de production culinaire
- Réaliser les techniques de cuisine nécessaires à la confection de différents mets
- Appliquer les règles et protocoles sanitaires en vigueur

Gestion administrative et suivi de l'activité du cuisinier professionnel :

- Gérer les stocks du cuisinier professionnel
- Gérer l'activité du cuisinier professionnel : organiser, superviser et contrôler le travail de l'équipe
- Gérer et suivre l'environnement administratif du cuisinier professionnel

Blocs de compétences

RNCP34978BC01 — Préparation et conception du projet culinaire

LISTE DE COMPÉTENCES

- Élaborer des recettes basées sur des critères d'équilibre nutritionnel au regard des principes fondamentaux de la diététique et de l'impact de la cuisine sur la santé
- Élaborer des recettes spécifiques (allergies, intolérances, diabète, ...) afin de répondre à des contraintes de santé ou à des exigences religieuses
- Réaliser une veille sur les tendances culinaires et les cuisines du monde afin de développer sa créativité en interprétant des recettes existantes et imaginer de nouvelles recettes
- Assembler les composantes d'un menu ou d'une carte (hors d'œuvre, plats principaux, desserts) afin de proposer des offres culinaires cohérentes et variées s'adaptant à un éventail large de consommateurs
- Concevoir des plats singuliers afin de valoriser sa signature artistique et mettre en avant sa sensibilité culinaire
- Élaborer une carte ou un menu attrayant au regard des règles de présentation afin de la rendre compréhensible par la clientèle
- Rédiger des fiches techniques pour chaque recette intégrant les ingrédients, les quantités, les étapes, les techniques et les coûts afin de capitaliser son savoir-faire et organiser la mise en œuvre

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation technique et orale sur deux projets de production culinaire.

Évaluation écrite sur la rédaction de fiches recettes avec l'ordonnancement des tâches et les temps de réalisation associés.

RNCP34978BC02 — Préparation de la production culinaire

LISTE DE COMPÉTENCES

- Mettre en œuvre les conditions favorables au maintien propre et opérationnel de la zone et du matériel de travail afin de garantir le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Déterminer le lieu de production idéal et les exigences associées au regard des règles de fonctionnement des liaisons froide et chaude
- Estimer les besoins (produits, ressources, matériel) nécessaires à un projet culinaire afin d'organiser les commandes en lien avec les contraintes économiques (prix des repas...)
- Élaborer et mettre en place un plan de production afin de garantir le respect de l'ordonnancement des tâches par chaque intervenant
- Vérifier systématiquement la qualité, la quantité et la disponibilité des ingrédients afin d'anticiper et gérer les imprévus
- Déterminer sa cadence de travail en fonction des prestations à réaliser en liaison avec la brigade et le chef cuisinier afin d'optimiser la production
- Préparer les matières premières en utilisant les techniques (de découpes, d'épluchage, de lavage, de bardage, de bridage et de ciselage) afin de transformation et de cuisson
- Déterminer les types et modes de cuisson les plus pertinents (conditions et durées de températures, matériel,

contexte) afin de réaliser les recettes programmées

- Mettre en œuvre les techniques et les tours de main adéquats pour réaliser les sauces, les fonds, les plats et les desserts classiques
- Approprier les accompagnements et les garnitures de légumes afin de les accorder aux mets principaux
- Élaborer des combinaisons d'épices, d'aromates et de condiments afin de multiplier les arômes et les saveurs en s'appuyant sur des contrastes entre ingrédients
- Dresser les plats en jouant sur les couleurs, les formes, les volumes, en utilisant des contenants et des accessoires appropriés (poches à douilles, emporte-pièces, pinceaux, ...) afin de mettre en valeur les préparations

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation réelle de réalisations culinaires et soutenance orale.

Évaluation orale :

- Les techniques employées dans ses préparations
- Les protocoles de préparation, de cuisson et de dressage qu'il a mis en œuvre selon les types de plats

• Les matériels qu'il a utilisés en fonction de leurs caractéristiques et du contexte

RNCP34978BC03 — Gestion administrative et suivi de l'activité du cuisinier professionnel

LISTE DE COMPÉTENCES

- Mettre en œuvre la méthode et les principes de l'HACCP afin de prévenir les dangers éventuels liés à la manipulation des denrées alimentaires
- Assurer la traçabilité et la bonne conservation des produits, en fonction des processus de conditionnement, de congélation et d'étiquetage afin de respecter la réglementation
- Mesurer systématiquement son propre niveau de sécurité alimentaire afin de respecter la réglementation en matière d'hygiène
- Rationaliser les achats et la conservation des produits transformés et non transformés afin d'en optimiser les coûts
- Gérer le stock des ingrédients (préparation des commandes, réception et contrôle des produits) pour assurer les besoins en approvisionnement en tenant compte des capacités de stockage
- Gérer les relations avec les fournisseurs de produits pour assurer l'approvisionnement et profiter d'offres promotionnelles
- Calculer les coûts des différentes productions culinaires pour en déterminer les prix de vente
- Gérer son planning et utiliser les procédures et techniques de gestion de l'activité afin d'en permettre le suivi
- Assurer la tenue et le suivi des documents administratifs réglementaires pour être en mesure de répondre aux procédures de contrôle sanitaire

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Étude de cas écrite en 2 parties avec une soutenance orale :

- Une situation de gestion des stocks
- Une situation de gestion opérationnelle d'une équipe en réponse à une demande de prestation

Évaluation orale sur les conditions de manipulation et de conservation d'un stock de produits, sur les points de contrôle à mettre en place et la vigilance à observer

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

- Artisanat
- Restauration gastronomique
- Restauration traditionnelle
- Traiteur, événementiel
- Restauration embarquée (maritime, ferroviaire, aérien)
- Agro-alimentaire - Collectivités (restaurant d'entreprise et cantines.)

La taille et activités des entreprises sont variables allant de l'artisan à son compte à la PME/PMI

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Cuisinier d'hôtel-restaurant ; Cuisinier en restauration collective ; Cuisinier de restaurant ; Commis en cuisine &

Cuisinier en R&D ; Cuisinier ;
propriétaire ou gérant de boutique ; Cuisinier en agro-alimentaire ; Traiteur

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)	1 648 €
Familles professionnelles (FAP)	S0X41 — Charcutiers, traiteurs · tension 5/5 (Très élevée) 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)	162 068
Jugés difficiles à recruter	44 %
Emplois saisonniers	41 %
Familles professionnelles (FAP)	S0X41 — Charcutiers, traiteurs 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 continue, VAE

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE
Nombre de personnes composant le jury : 5

1. Le président du Jury.
2. Le président de l'Ecole Lenôtre ou son/sa représentant(e).
(Collège employeur)
3. Un responsable dans la pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie ou une autre activité dans le domaine des métiers de la bouche. Professionnel employeur ou salarié du métier visé par la certification. Ces personnalités sont choisies sur proposition des ingénieurs pédagogiques de l'Ecole Lenôtre.
- 4 et5. Deux professionnels en entreprise. (Collège salarié)

COMPOSITION DU JURY — VAE
Nombre de personnes composant le jury : 5

1. Le président du Jury.
2. Le président de l'Ecole Lenôtre ou son/sa représentant(e).
(Collège employeur)
3. Un responsable dans la pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie ou une autre activité dans le domaine des métiers de la bouche. Professionnel employeur ou salarié du métier visé par la certification. Ces personnalités sont choisies sur proposition des ingénieurs pédagogiques de l'Ecole Lenôtre.
- 4 et5. Deux professionnels en entreprise. (Collège salarié)

Base légale

Date de décision	14/10/2020
Durée de l'enregistrement	2 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	14/10/2022

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2019	7	0	100 %	—
2017	5	0	80 %	67 %
2016	6	0	83 %	80 %

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/34978/>

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	2
Parcours menés à terme	1
Taux d'achèvement	50 %
Période	09/2022 – 10/2022

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	2
Montant total engagé	6 579 €
Coût moyen par dossier	3 290 €
Durée moyenne	240 h
Période	03/2022 – 09/2022
France compétences	100 %

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