

Responsable cuisine en restauration gastronomique

RNCP36124 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 5
Code(s) NSF	221t
Formacode(s)	42760
Code(s) ROME	G1601
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	26/01/2022
Date d'échéance	26/01/2024

Certificateur(s)

CENTRE DE FORMATION D'ALAIN DUCASSE · SIRET : 52909804800042

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le responsable cuisine en restauration gastronomique est un manager et un bon gestionnaire qui adapte sa cuisine au type d'établissement pour lequel il travaille. Il organise et gère l'ensemble du processus de production culinaire en encadrant une équipe dont le nombre et la composition varient en fonction des établissements. Il conçoit de nouveaux plats gastronomiques. Il crée et améliore les méthodes de travail des produits. Il contribue par la qualité de sa prestation à la fidélisation de la clientèle et à son développement.

La spécificité du chef de cuisine gastronomique : Excellent cuisinier, le chef de cuisine gastronomique est un créatif mais aussi un bon gestionnaire. Il est capable de diriger une brigade de cuisine composée au minimum de quelques commis et chefs de partie et parfois d'un second. Il est doté de connaissances solides sur la cuisine traditionnelle de haut niveau, souvent acquises au cours de plusieurs années d'exercice dans des établissements gastronomiques. Il doit aussi faire preuve d'inventivité pour insuffler à l'établissement un véritable style de cuisine et une constance dans la qualité des plats. Il élabore les fiches techniques, passe les commandes et gère les stocks. Il choisit ses fournisseurs et établit une relation de confiance durable avec eux.

ACTIVITÉS VISÉES

BLOC 1 Conception d'une cuisine gastronomique créative

- Identification des tendances actuelles
- Rédaction d'une nouvelle recette gastronomique
- Adaptation de la nouvelle recette en vue de sa commercialisation
- Finalisation de la recette
- Conception des menus et carte

BLOC 2 Organisation et gestion de la production culinaire gastronomique

- Définition des objectifs de production
- Gestion des approvisionnements
- Constitution d'un réseau de fournisseurs selon les principes de la restauration durable et responsable
- Commandes auprès des fournisseurs
- Organisation des postes de travail
- Contrôle de la production
- Dressage et envoi pour le service

BLOC 3 Management d'une brigade de cuisine pluriculturelle

- Recrutement des commis, cuisiniers, chefs de partie et seconds de cuisine en respectant la réglementation et les principes de RSE
- Formation du personnel nouveau et existant
- Organisation du travail dans le respect de la QSVT
- Animation de l'équipe
- Gestion des litiges des parties prenantes (personnel, client, fournisseurs)
- Mise en place et contrôle des règles d'hygiène et de sécurité

COMPÉTENCES ATTESTÉES

BLOC 1 Conception d'une cuisine gastronomique créative

- Mettre en place une veille internationale du marché de la restauration
- Utiliser avec inventivité sa connaissance des produits par famille (le guide culinaire A. Escoffier, le Larousse gastronomique, le grand livre de cuisine A. Ducasse) et des arts culinaires
- Expérimenter la nouvelle recette en prenant appui sur les résultats de tests de dégustation adaptés et sur ses compétences organoleptiques
- Élaborer la fiche technique détaillée (ingrédients et quantités nécessaires, coûts de revient, prix de vente, marge, étapes de fabrication...)
- Estimer la valeur nutritionnelle, les caractéristiques sensorielles et les risques d'allergie
- Déterminer les objectifs et les paramètres d'un menu en prenant en considération les spécificités du restaurant gastronomique et le contexte

BLOC 2 Organisation et gestion de la production culinaire gastronomique

- Analyser les informations (prévisions des ventes, menus, recettes, fiches techniques, délais, ...) en utilisant les logiciels à disposition dans l'entreprise
- Calculer les quantités nécessaires et le coût des matières
- Gérer les stocks du restaurant gastronomique en s'appuyant sur des ratios et indicateurs spécifiques et en utilisant un outil logiciel dédié
- Sélectionner des fournisseurs en prenant appui sur des méthodes de sourcing et scoring
- Négocier les conditions d'achat et d'approvisionnement avec les fournisseurs sélectionnés dans le respect de la législation en vigueur et de l'éthique des affaires en optimisant le triptyque qualité-coûts-délais
- Donner les consignes de production aux chefs de partie en fonction des approvisionnements
- Vérifier le respect des consignes pendant la mise en place (utilisation des ressources alimentaires, méthodes de travail, techniques culinaires, manipulation de l'équipement) en goûtant les produits en cours de réalisation
- Organiser le service en annonçant les commandes des clients

BLOC 3 Management d'une brigade de cuisine pluriculturelle

- Identifier les compétences nécessaires à la brigade
- Mettre en place des dispositifs de transmission des informations, des consignes et des savoir-faire à l'aide d'outils collaboratifs
- Planifier l'organisation du travail de la brigade à l'aide d'un logiciel d'ordonnancement spécifique au secteur d'activité
- Choisir les outils de motivation d'équipe (tangibles, conditions de travail, challenge, intangibles)
- Dialoguer en français et en anglais en utilisant l'écoute active et l'empathie
- Définir des protocoles en matière d'hygiène pour respecter la réglementation en vigueur (locaux, matériels, équipements, stockage et conservation des aliments, ...) dans une démarche de développement durable
- Mettre en place un process de tri à la source des biodéchets par l'ensemble des parties prenantes (internes et externes)
- Évaluer les risques en lien avec les spécificités du restaurant dans lequel il exerce

Blocs de compétences

RNCP36124BC01 — Conception d'une cuisine gastronomique créative

LISTE DE COMPÉTENCES

Mettre en place une veille internationale du marché de la restauration pour identifier les nouvelles tendances culinaires afin d'anticiper l'évolution des besoins et des goûts de la clientèle.

Utiliser avec inventivité sa connaissance des produits par famille (le guide culinaire A. Escoffier, le Larousse gastronomique, le grand livre de cuisine A. Ducasse) et des arts culinaires pour concevoir et rédiger une nouvelle recette de plat gastronomique en vue de satisfaire aux nouvelles tendances culinaires du marché.

Expérimenter la nouvelle recette en prenant appui sur les

résultats de tests de dégustation adaptés et sur ses compétences organoleptiques pour définir les améliorations à apporter (assaisonnement, dressage, techniques, couleurs, texture, ...) en vue de sa commercialisation.

Élaborer la fiche technique détaillée (ingrédients et

quantités nécessaires, coûts de revient, prix de vente, marge, étapes de fabrication...) pour réaliser la recette dans une perspective de rentabilité afin de la transmettre à la production et de l'inscrire sur les menus et sur la carte de l'établissement gastronomique.

Estimer la valeur nutritionnelle, les caractéristiques

sensorielles et les risques d'allergie pour préciser les indications de qualité de la nouvelle recette afin de s'adapter à la réglementation et aux contraintes spécifiques de certaines clientèles.

Déterminer les objectifs et les paramètres d'un menu en prenant en considération les spécificités du restaurant gastronomique et le contexte pour concevoir les menus et une carte en collaboration avec le directeur du restaurant gastronomique afin de répondre aux attentes et contraintes de la clientèle.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle reconstituée écrite en centre de formation.

A partir d'une étude de cas, le candidat élabore une recette novatrice gastronomique à partir des produits décrits dans le cas.

Il rédige les documents suivants :

- Fiche technique de fabrication détaillée, incluant les valeurs nutritionnelles et les allergènes
- Croquis de présentation sur assiette
- Grille de tests

RNCP36124BC02 — Organisation et gestion de la production culinaire gastronomique

LISTE DE COMPÉTENCES

Analyser les informations (prévisions des ventes, menus, recettes, fiches techniques, délais, ...) en utilisant les logiciels à disposition dans l'entreprise pour fixer les objectifs quantitatifs (temps de préparation, coûts de production, ...) et qualitatifs (caractéristiques physiques des mets, présentation esthétique, ...) de la production culinaire gastronomique afin d'anticiper et définir les moyens à mobiliser.

Calculer les quantités nécessaires et le coût des matières pour produire en fonction des objectifs fixés afin de gérer les approvisionnements et les stocks

Gérer les stocks du restaurant gastronomique en s'appuyant sur des ratios et indicateurs spécifiques et en utilisant un outil logiciel dédié pour définir les besoins en

approvisionnement au regard des objectifs de production afin d'éviter les risques de rupture ou de perte.

Sélectionner des fournisseurs en prenant appui sur des méthodes de sourcing et scoring pour constituer un réseau de prestataires afin d'optimiser le rapport qualité/prix des diverses familles de produits (viande, poisson, légumes, épicerie, cave, ...) dans le respect de la législation en vigueur et des principes de la restauration durable et responsable.

Négocier les conditions d'achat et d'approvisionnement avec les fournisseurs sélectionnés dans le respect de la législation en vigueur et de l'éthique des affaires en optimisant le triptyque qualité-coûts-délais pour conclure les achats nécessaires à la production culinaire et à son bon fonctionnement afin de respecter les objectifs fixés.

Donner les consignes de production aux chefs de partie en fonction des approvisionnements pour organiser les différents postes de travail conformément aux bonnes pratiques d'hygiène, de santé et de sécurité au travail afin d'atteindre les objectifs de production culinaire gastronomique fixés.

Vérifier le respect des

consignes pendant la mise en place (utilisation des ressources alimentaires, méthodes de travail, techniques culinaires, manipulation de l'équipement) en goûtant les produits en cours de réalisation pour contrôler la qualité de la production afin d'apporter les rectifications nécessaires.

Organiser le service en annonçant les commandes des clients pour faire réaliser le dressage et l'envoi au bon moment et à bonne température afin de garantir un service fluide et de qualité.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle pratique reconstituée individuelle, effectuée au centre de formation avec une mise à disposition des logiciels utilisés par le centre.

Le jury composé d'experts vérifie et évalue, à partir d'une grille préétablie, la production du.e candidat.e :

- 1ère partie

Un cahier des charges d'une prestation de cuisine est remis au candidat. Elle comprend la réalisation de trois recettes dont l'une est une création personnelle à partir d'un panier.

- 2ème partie

Prise de contact du jury d'experts avec le candidat pour transmettre les points de vigilance nécessaires au démarrage de la production.

- 3ème partie

Réalisation de la prestation de cuisine dans son ensemble, y compris le dressage et l'envoi présenté au jury pour dégustation.

Le candidat justifie ses choix techniques.

Mise en situation professionnelle reconstituée orale sur la base d'un jeu de rôle.

A partir d'informations données par le centre, le candidat choisit un fournisseur, argumente son choix et négocie avec ce dernier les achats ponctuels de marchandises.

RNCP36124BC03 — Management d'une brigade de cuisine pluriculturelle

LISTE DE COMPÉTENCES

Identifier les compétences nécessaires à la brigade pour recruter les besoins en s'appuyant sur le GPEC et le droit du travail afin de constituer une équipe pluridisciplinaire en collaboration avec le responsable de l'établissement.

Mettre en place des dispositifs de transmission des informations, des consignes et des savoir-faire à l'aide d'outils collaboratifs pour former le personnel afin de développer des compétences supplémentaires en vue de répondre aux évolutions du marché de la restauration gastronomique durable.

Planifier l'organisation du travail de la brigade à l'aide d'un logiciel d'ordonnancement spécifique au secteur d'activité pour répartir et clarifier le rôle de chacun afin d'optimiser l'efficacité de l'équipe en respectant les réglementations du secteur et les principes de QVT *Qualité de vie au travail

Choisir les outils de motivation d'équipe (tangibles, conditions de travail, challenge, intangibles) pour créer et maintenir la cohésion afin de fédérer la brigade autour du projet gastronomique dans le respect de la réglementation et de la QVT.

Dialoguer en français et en anglais en utilisant l'écoute active et l'empathie pour prévenir et arbitrer les conflits afin de sortir d'une situation de crise en prenant en compte les aspects interculturels des parties concernées.

Définir des protocoles en matière d'hygiène pour respecter la réglementation en vigueur (locaux, matériels, équipements, stockage et conservation des aliments, ...) dans une démarche de développement durable afin d'éviter tout risque d'infraction.

Mettre en place un process de tri à la source des biodéchets par l'ensemble des parties prenantes (internes et externes) en vue de leur valorisation.

Évaluer les risques en lien avec les spécificités du restaurant dans lequel il.elle exerce pour déterminer les modes opératoires de tous les postes au sein de fiches de bonnes pratiques afin de fournir des équipements de travail conformes à la réglementation.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle reconstituée écrite et orale en centre de formation. L'ensemble du travail est élaboré avec l'outil informatique.

A partir d'une étude de cas, le candidat :

- Liste les moyens humains nécessaires à la production mentionnée dans le cas
- Planifie l'organisation du travail pour l'ensemble de l'équipe dans le temps et l'espace
- Rédige les protocoles à suivre selon les réglementations en vigueur (hygiène, sécurité, tri des biodéchets)

Le candidat soutient de façon claire et précise ses conclusions de l'étude de cas en français et en anglais devant un jury d'experts.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Secteur d'activité et taille des entreprises ou services employeurs

Le responsable cuisine en restauration gastronomique peut exercer son métier dans différents contextes : la restauration de collectivité ou la restauration traditionnelle. Il peut évoluer vers le métier de responsable d'établissement ou créer son propre restaurant.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Chef Exécutif, Chef de cuisine, Chef privé, Chef formateur, Manager de restaurant, Manager de production, Responsable Food & Beverage, Entrepreneur, Consultant et Critique et chroniqueur culinaire.

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Sans

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) 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) 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)	63 369
Jugés difficiles à recruter	57 %
Emplois saisonniers	44 %
Familles professionnelles (FAP)	S1X40 — Cuisiniers S1X80 — Chefs cuisiniers S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration

Voies d'accès

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Pour intégrer le cursus, les candidats doivent être :

- Diplômés d'écoles culinaires
- Professionnels de la cuisine avec 2 ou 3 ans d'expérience

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE

Nombre et profils de personnes composant le jury : 4 membres au minimum

- Le Président du jury qui est le chef exécutif ou le responsable pédagogique
- Un chef formateur
- Un cadre du secteur de la restauration
- Un salarié du secteur de la restauration

Pourcentage de membres extérieurs à l'autorité délivrant la certification dont professionnels qualifiés : 50%

COMPOSITION DU JURY — VAE

Nombre et profils des personnes composant le jury : 4 membres au minimum

- Le Président du jury qui est le chef exécutif ou le responsable pédagogique
- Un chef formateur
- Un cadre du secteur de la restauration

- Un salarié du secteur de la restauration

Pourcentage de membres extérieurs à l'autorité délivrant la certification dont professionnels qualifiés : 50%

Base légale

Date de décision	26/01/2022
Durée de l'enregistrement	2 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	26/01/2024

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2020	10	0	80 %	70 %
2019	8	0	100 %	63 %

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS
RNCP26924

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF
<https://www.ecoleducasse.com/expert-diploma-in-culinary-arts>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/36124/>