

Cuisinier en restauration collective

RNCP36638 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Code(s) NSF	334t
Formacode(s)	42729
Code(s) ROME	G1602, G1404
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	01/07/2022
Date d'échéance	01/07/2024

Certificateur(s)

UNION NAT MAISON FAMIL RURAL EDUC ORIENT · SIRET : 77566010300042

Partenaires habilités

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

Organisme	SIRET	Habilitation
ASS DES MAISONS FAMILIALES DE TRUN	78098421700015	Former et organiser l'évaluation
ASSOC DU CENTRE DE PROMOTION SOCIALE	35181550100017	Former et organiser l'évaluation
MAISON FAMILIALE DE LA ROQUE D ANTHERON	49050252300015	Former et organiser l'évaluation
MAISON FAMILIALE RURALE D'EDUCATION ET D'ORIENTATION DU PITHIVERAIS	42818074900023	Former et organiser l'évaluation
MAISON FAMILIALE RURALE DE SAINT ETIENNE	30284207500020	Former et organiser l'évaluation
MAISON FAMILIALE RURALE DU JOVINIEN	77870310800010	Former et organiser l'évaluation
MAISON FAMILIALE RURALE LA ROCHE DU TRESOR	77833721200014	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le titre « Cuisinier gestionnaire de restauration collective » a pour objectif de préparer des professionnels capables d'assurer la responsabilité globale d'un service de restauration collective au sein d'un établissement (établissement scolaire et/ou de formation, établissement médico-social, EHPAD, hôpital, crèche, entreprise...) : de l'approvisionnement à la distribution des repas. Le cuisinier gestionnaire de restauration collective organise, réalise et assume la production culinaire et sa distribution. Par la mise en place et le contrôle des conditions d'hygiène et de sécurité, par sa connaissance des besoins et des attentes des personnes accueillies, par sa capacité à valoriser les ressources du territoire et les produits, il propose une alimentation de qualité, saine et équilibrée qui, dans le respect des réglementations et dans un souci de maîtrise des coûts, concourt au plaisir, au bien-être et à la santé des

convives.

Il exerce son métier seul ou en équipe au sein de laquelle il assure une mission d'animation et d'organisation du travail. En étroite collaboration avec l'équipe de direction et en relation avec les professionnels des autres services (équipe pédagogique et/ou animation, éducative, soignante, médicale...), il participe au projet global de la structure et contribue au développement du lien social au sein de l'établissement. Il peut être en relation directe avec les publics accueillis qu'il s'agisse d'enfants ou d'adolescents, de personnes âgées, de personnes malades ou de salariés. Il inscrit son action dans une démarche de développement durable, favorisant l'approvisionnement local et la lutte contre le gaspillage.

ACTIVITÉS VISÉES

Produire et distribuer des repas dans le cadre d'une restauration collective

Mettre en place des protocoles qui garantissent l'hygiène et la sécurité alimentaire

Concevoir et proposer des prestations de restauration contribuant au bien-être et à la santé

Organiser et gérer les approvisionnements, la production et la distribution dans le contexte local

Encadrer, animer une équipe et favoriser la santé, la sécurité et le bien-être au travail

Prendre part à l'optimisation du service restauration et au projet d'établissement

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Produire et distribuer des repas dans le cadre d'une restauration collective :

- Construire une progression de la production à partir des fiches techniques
- Maîtriser une production éco-responsable et respectueuse des règles d'hygiène
- Maîtriser les principales techniques culinaires en les adaptant au contexte.

Mettre en place des protocoles qui garantissent l'hygiène et la sécurité alimentaire :

- Maîtriser le contexte légal définissant le PMS
- Maîtriser les protocoles et les outils
- Adapter ses choix à la structure et dans un souci de respect de l'environnement

Concevoir et proposer des prestations de restauration contribuant au bien-être et à la santé :

- Maîtriser les différentes méthodes d'évaluation et de recueil de besoins
- Identifier le cadre d'intervention et la réglementation en vigueur
- Etablir des menus équilibrés et diversifiés / analyser ou corriger des menus, en prenant en compte le contexte
- Adapter les prestations restauration aux convives et/ou concept développé
- Mettre en œuvre des animations en phase avec les publics accueillis.

Organiser et gérer les approvisionnements, la production et la distribution dans le contexte local

- Mettre en place un mode opératoire d'évaluation des besoins et des achats
- Maîtriser l'ensemble des étapes et des outils (logiciel, solution numérique) de l'approvisionnement
- Elaborer les fiches techniques
- Concevoir le planning de production et de distribution
- Calculer les coûts matière et de revient, analyser les écarts au regard du prévisionnel et formuler des propositions de manière à les rectifier.

Encadrer, animer une équipe et favoriser la santé, la sécurité et le bien-être au travail :

- Elaborer les plannings de travail et assurer la distribution des tâches
- Respecter et faire respecter la législation en vigueur sous la responsabilité du directeur
- Accompagner, animer et mobiliser positivement l'équipe à la réalisation de la mission
- Contribuer à identifier les risques, appliquer les protocoles sanitaires ou de sécurité adaptés, dans un souci de bienveillance physique et morale.

Prendre part à l'optimisation du service restauration et au projet d'établissement :

- Réaliser un diagnostic de l'activité restauration et analyser une situation
- Elaborer et formaliser des propositions
- S'exprimer, argumenter un point de vue
- Mobiliser des outils de l'information et de la communication.

Blocs de compétences

RNCP36638BC01 — Produire et distribuer des repas dans le cadre d'une restauration collective

LISTE DE COMPÉTENCES

Construire une progression de la production à partir des fiches techniques
Maîtriser une production éco-responsable et respectueuse des règles d'hygiène
Maîtriser les principales techniques culinaires en les adaptant au contexte
Maîtriser la mise en œuvre des principales gammes de produits
Utiliser le matériel adapté et/ou les nouvelles solutions numériques de gestion des commandes, de production et de distribution (cuisine connectée)
Apprécier et rectifier les qualités organoleptiques des plats
Maîtriser la mise en œuvre des liaisons froide et chaude selon les modes de distribution : en direct ou en différé

MODALITÉS D'ÉVALUATION

En centre : Test écrit (Durée 1h)

En situation professionnelle : Epreuve pratique de préparation d'un bon d'économat, d'une fiche de progression et d'un repas pour au minimum 20 pers. + retour réflexif à l'occasion d'un entretien (Durée maximale de 4h30)

RNCP36638BC02 — Mettre en place des protocoles qui garantissent l'hygiène et la sécurité alimentaire

LISTE DE COMPÉTENCES

Comprendre et maîtriser le contexte légal définissant le PMS
Maîtriser les protocoles et les outils (document d'enregistrement, classeur, logiciel, application...)
Adapter ses choix à la structure et dans un souci de respect de l'environnement
Identifier conformités et non-conformités
Interpréter, analyser les résultats d'un contrôle, d'un audit interne et externe

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation de mise en place des protocoles d'hygiène et de sécurité alimentaire
(Epreuve écrite de 3h)

RNCP36638BC03 — Concevoir et proposer des prestations de restauration contribuant au bien-être et à la santé

LISTE DE COMPÉTENCES

Maîtriser les différentes méthodes d'évaluation et de recueil de besoins (écoute active /prescription ou transmission, mise en place et analyse enquête...)
Identifier le cadre d'intervention et la réglementation en vigueur associée GEMRCN (Guide Etude de Marché Restauration Collective et Nutrition) + EGALIM
Etablir des menus équilibrés et diversifiés / analyser ou corriger des menus, en prenant en compte les convives, la saisonnalité, le budget et la réglementation et en mobilisant les ressources disponibles (ex : solutions numériques)
Adapter les prestations restauration aux convives et/ou concept développé par la structure (plats sur place ou à emporter) et prestations particulières ponctuelles.
Mettre en œuvre des animations en phase avec les publics accueillis

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation de construction de prestations de restauration (Epreuve écrite de 3h)

RNCP36638BC04 — Organiser et gérer les approvisionnements, la production et la distribution dans le contexte local

LISTE DE COMPÉTENCES

Mettre en place un mode opératoire d'évaluation des besoins et des achats : définition de la qualité, du conditionnement, du prix, du délai de paiement et origine /circuits courts, produits bio... produits issus de l'agriculture raisonnée...
Maîtriser l'ensemble des étapes et des outils (logiciel, solution numérique) de l'approvisionnement
Choisir des produits et sélectionner les fournisseurs de proximité, centrale de référencement ou groupement d'achat et travailler en partenariat, dans une relation éthique et durable
Elaborer et passer une commande, puis contrôler la réception et gérer la non-conformité des approvisionnements
Gérer les stocks
Réaliser le suivi des fournisseurs et la gestion des flux en lien avec le service comptabilité

Elaborer les fiches techniques

Concevoir le planning de production et de distribution/expédition

Calculer les coûts matière et de revient, analyser les écarts au regard du prévisionnel et formuler des propositions de manière à les rectifier

Appréhender compte de résultat et budget prévisionnel

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation de gestion des approvisionnements, de la production et de la distribution (Epreuve écrite de 4h)

RNCP36638BC05 — Encadrer, animer une équipe et favoriser la santé, la sécurité et le bien-être au travail

LISTE DE COMPÉTENCES

Elaborer les

plannings de travail, gérer les absences (repos, congés et arrêts) et les remplacements et assurer la distribution des tâches

Respecter et

faire respecter la législation en vigueur sous la responsabilité du directeur

Appréhender

l'évaluation des besoins en personnels, l'élaboration des fiches de postes, la participation aux entretiens annuels, le recrutement, le plan de formation du personnel

Accompagner,

animer et mobiliser positivement l'équipe à la réalisation de la mission

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation : Prestation orale relative à l'encadrement et l'animation d'une équipe (30mn de préparation, 25 mn de prestation orale)

RNCP36638BC06 — Prendre part à l'optimisation du service restauration et au projet d'établissement

LISTE DE COMPÉTENCES

Comprendre le fonctionnement global d'une structure et se situer

Réaliser un diagnostic de l'activité restauration et analyser une situation

Elaborer et formaliser des propositions (amélioration de la qualité des aliments, optimisation de l'entretien et renouvellement du parc matériel, recours accru aux filières locales et à l'agriculture biologique, prise en compte de l'environnement dans le fonctionnement des bâtiments, démarche de réduction des impacts environnementaux ou réduction des consommations, mise en place d'outils numériques...)

S'exprimer, argumenter un point de vue à l'oral et l'écrit

Mobiliser des outils de l'information et de la communication (traitement de texte, messagerie, réseau interne)

Appréhender la mise en œuvre d'une démarche qualité

MODALITÉS D'ÉVALUATION

En situation professionnelle, avis du tuteur en entreprise

Production d'un dossier « diagnostic et projet d'activité » (25 pages) et prestation orale (25mn)

Prestation orale en centre de formation : étude de cas (1h de préparation, 20 mn de prestation)

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

La restauration collective fait partie des mode de consommation hors domicile. Elle est généralement proposée par des structures médicosociales, des entreprises, des centres de vacances, les établissements scolaires, les entreprises...

Deux modes de gestion caractérisent le secteur : la gestion concédée à un prestataire (prédominante dans la restauration d'entreprises par exemple) et la gestion directe, exercée par la collectivité ou l'établissement (établissements de santé, établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes, instituts médicoéducatifs, restauration scolaire ou universitaire...).

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Maître de maison (convention collective des MFR), Responsable de cuisine, Responsable de restauration, Cuisinier

gestionnaire, Chef cuisinier, Chef gérant, Chef de production, Second de cuisine.

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)	1 664 €
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) S2X80 — Agents de maîtrise de la restauration · 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)	163 711
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 S2X80 — Agents de maîtrise de la restauration S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration

Voies d'accès

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

- Niveau 3
- Expérience de la restauration justifiée ou test à l'appui
- Motivation pour le métier de Cuisinier gestionnaire de restauration collective

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

Pour chaque épreuve, chaque candidat est évalué par un jury de 2 personnes minimum issues majoritairement du secteur professionnel.

La composition du jury respecte les proportions suivantes : 1/3 employeurs (directeurs de structures) et 2/3 salariés (cuisiniers gestionnaires de restauration collective...). Le jury est constitué de 70 % de personnes extérieures à l'autorité délivrant la certification, tous professionnels de la restauration collective.

COMPOSITION DU JURY — VAE

Le jury se compose du président de jury (représentant d'organisme de la restauration collective) et d'au moins 2 professionnels de la restauration collective (dont 50% employeurs et 50% salariés avec une représentation équilibrée des hommes et des femmes). 100% des membres du jury sont des professionnels extérieurs à l'autorité délivrant la certification.

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	8 960 €
Selon la branche	8 119 € – 9 453 €
Prise en charge	Branches concernées
8 960 €	Valeur par défaut · 211 branches
9 453 €	CPNE des MFR
8 119 €	CPNEFP dans les établissements d'enseignement privés sous contrat

Base légale

Date de décision	01/07/2022
Durée de l'enregistrement	2 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	01/07/2024

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2020	23	0	91 %	—
2019	25	3	78 %	77 %
2018	28	3	96 %	84 %
2017	24	1	100 %	78 %

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP28098

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP38623

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<https://www.mfr.fr/pages/titres-certifies-par-lunmfreo>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/36638/>