

Cuisinier

RNCP37133 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Code(s) NSF	221t
Formacode(s)	42752
Code(s) ROME	G1602
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	14/12/2022
Date d'échéance	14/12/2023

Certificateur(s)

CENTRE A F R A T · SIRET : 77947830400016

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le Titre de « Cuisinier » répond aux enjeux et évolutions du secteur de la restauration et plus largement aux évolutions sociétales et environnementales. Il a pour 1er objectif de répondre aux attentes des clients qui sont de plus en plus en recherche d'une offre de restauration qui reflète leurs propres valeurs à savoir : une cuisine à base de produits de qualité, issus du terroir ou à proximité et surtout de saison. Au-delà de la qualité et de la provenance des produits, les clients souhaitent trouver sur la carte des recettes traditionnelles mais aussi des plats simples mais créatifs qui reflètent un territoire et valorisent les produits. Le marché actuel se caractérise également par une demande croissante répondant à des choix de consommations ou des régimes alimentaires spécifiques (flexitarien, végétarien, vegan, sans gluten, sans lactose, santé, etc).

Il s'agit également pour le cuisinier de cuisiner à partir des produits dont il dispose plutôt que de se fixer une recette définie. Ceci nécessite pour le cuisinier de faire preuve d'adaptabilité, de flexibilité et de créativité. Si cette démarche est une première étape vers une cuisine plus durable et eco-responsable, le cuisinier intègre également dans son quotidien des gestes et des solutions pour diminuer son impact environnemental et apporter des réponses aux enjeux de transition actuels.

Tout ceci est en adéquation avec les motivations propres du cuisinier, qui cherche à proposer une cuisine qui a du sens et correspond à ses propres valeurs, souvent synonymes de qualité alimentaire (gustative, sanitaire, santé, environnementale ou culturelle).

ACTIVITÉS VISÉES

Le cuisinier, par une connaissance de son territoire, des produits et des techniques appliquées à la cuisine, assure le bon fonctionnement d'une cuisine professionnelle.

Le cuisinier se charge de l'approvisionnement. À partir des fiches techniques de cuisine, il établit la liste des commandes à effectuer en tenant compte du stock. Il gère les stocks pour s'assurer de ne jamais manquer de produits pour réaliser les plats de la carte. En adéquation avec le concept, le positionnement et les valeurs de sa structure, il identifie les fournisseurs potentiels et passe les commandes avec anticipation pour recevoir les denrées en temps voulu. Le fait de travailler avec des produits frais, de saison et de proximité, nécessite une relation privilégiée avec les fournisseurs et une gestion des circuits d'approvisionnement. Garant de la qualité des produits, il peut être amené à se déplacer chez les producteurs locaux pour accéder aux produits de qualité.

Il assure la réception des commandes et le stockage des denrées dans le respect des normes d'hygiène. De part cette gestion des approvisionnements et des stocks il a une vigilance particulière au gaspillage alimentaire.

En plus des denrées, le cuisinier se doit aussi gérer l'espace cuisine. Il s'assure que tout le matériel fonctionne bien. Il

est force de proposition pour agencer et organiser le rangement de la cuisine pour permettre de travailler efficacement.

Sous la responsabilité du gérant du restaurant, le cuisinier met en place une organisation constructive permettant le respect des normes sanitaires. Il respecte et fait respecter les normes d'hygiène et de sécurité. Il vérifie de façon régulière le bon fonctionnement des procédures.

Le cuisinier conçoit et réalise des recettes sur la base des produits de son terroir. Sa démarche est de cuisiner à partir de produits dont il dispose plutôt que de chercher ce qu'il veut cuisiner.

Le Cuisinier élabore des recettes et des menus à partir des produits à proximité et en tenant compte de la saisonnalité, en apportant sa touche personnelle mais toujours en accord avec le positionnement de sa structure et des attentes de la clientèle. Il formalise, dans des fiches techniques de cuisine (fiches recettes) toutes les informations indispensables relatives à la réalisation de sa recette (ingrédient, techniques culinaires, matériel) et vérifie le prix de revient.

Le cuisinier assure la production culinaire sur la base des fiches techniques. Il sélectionne et prépare les produits frais (éplucher, couper, émincer, vider, etc), il réalise les cuissons des légumes, des viandes, poissons et prépare les sauces. Il soigne la présentation de chaque plat. Il assure également la préparation des desserts. Il intègre au quotidien des solutions pour réduire son impact environnemental et assure la production culinaire dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Liste des compétences professionnelles de l'activité type :

Afin de satisfaire la clientèle et les demandes spécifiques, le cuisinier élabore des plats dits « alternatifs », c'est-à-dire des plats :

- répondant aux régimes d'éviction (sans gluten, sans lactose, sans allergène ...)
- répondant à des régimes alimentaires (végétarien, vegan, flexitarien)
- privilégiant le végétal au cœur de l'assiette et limitant les quantités de protéines animales au profit de la qualité (lait, viande, œufs, fromage, etc)

Le Cuisinier adapte ou crée des recettes pour répondre à ces demandes spécifiques et à ces nouvelles tendances. Par sa connaissance des régimes alimentaires et des produits alternatifs il propose et formalise des fiches recettes. Il veille à ce que sa cuisine alternative soit en accord avec les principes de la cuisine de terroir, notamment concernant la provenance des produits utilisés.

Il assure la production des plats, de l'entrée au dessert, en faisant appel à des techniques spécifiques liées à la cuisine alternative. Il soigne la présentation de chaque plat.

Il intègre au quotidien des solutions pour réduire son impact environnemental et assure la production culinaire dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Le Cuisinier peut être amené à créer sa propre structure ou reprendre une gérance.

Au-delà de son activité en cuisine et selon la structure dans laquelle il évolue, le cuisinier assure la rentabilité de l'activité « cuisine » et la promotion de son offre de restauration. Il maîtrise les bases de la comptabilité gestion et les principaux indicateurs financiers pour lui permettre de maîtriser ses coûts, suivre et assurer la rentabilité de sa structure.

Le cuisinier analyse son environnement, les besoins et attentes de la clientèle potentielle pour construire une offre culinaire cohérente, et qui tient compte de ses propres motivations. Il est ainsi en mesure de définir un concept et une carte valorisant les produits de terroir.

Selon la taille de l'établissement il assure l'organisation du travail et de l'équipe, le tout dans une logique de responsabilité sociétale des entreprises.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Gérer et assurer le bon fonctionnement d'une cuisine

- Gérer l'approvisionnement, les stocks et les productions culinaires
- Assurer une organisation efficace d'une cuisine professionnelle

Préparer, cuire et dresser des plats (de l'entrée au dessert) à partir de produits de terroir, de saison et de proximité

- Élaborer des menus et des fiches techniques de cuisine
- Réaliser des préparations culinaires « Entrées, Plats et Desserts » à partir des fiches techniques de recettes valorisant les produits de terroir, de saison, de proximité

Proposer et concevoir une cuisine alternative en accord avec la cuisine de terroir

- Élaborer des menus et des fiches techniques de cuisine « alternative »
- Réaliser et dresser des préparations de cuisine alternative « Entrées, Plats et Desserts »

Gérer sa structure : gestion administrative et commerciale

- Positionner une offre de restauration en réponses aux attentes de la clientèle, en adéquation avec son territoire et ses valeurs, plus durable
- Assurer la promotion de sa structure
- Assurer le suivi administratif et financier de la structure
- Assurer une gestion durable de son activité

Blocs de compétences

RNCP37133BC01 — Gérer et assurer le bon fonctionnement d'une cuisine

LISTE DE COMPÉTENCES

Gérer l'approvisionnement,
les stocks et les productions culinaires
Assurer une organisation efficace d'une cuisine professionnelle

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle
Questionnaire professionnel "HACCP"
Questionnaire professionnel "Approvisionnement"

RNCP37133BC02 — Préparer, cuire et dresser des plats (de l'entrée au dessert) à partir de produits de terroir, de saison et de proximité

LISTE DE COMPÉTENCES

Élaborer des menus et des fiches techniques de cuisine
Réaliser des préparations culinaires « Entrées, Plats et Desserts » à partir des fiches techniques de recettes valorisant les produits de terroir, de saison, de proximité

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle

RNCP37133BC03 — Proposer et concevoir une cuisine alternative en accord avec la cuisine de terroir

LISTE DE COMPÉTENCES

Élaborer des menus et des fiches techniques de cuisine
"alternative"
Réaliser et dresser
des préparations de cuisine alternative « Entrées, Plats et Desserts »

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle

RNCP37133BC04 — Gérer sa structure : gestion administrative et commerciale

LISTE DE COMPÉTENCES

Positionner une offre de restauration en réponses aux attentes de la clientèle, en adéquation avec son territoire et ses valeurs, plus durable
Assurer la promotion de sa structure et la relation clientèle
Assurer le suivi administratif et financier de la structure
Assurer une gestion durable de son activité

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Questionnement par le Jury à partir d'un dossier « Moi cuisinier » comprenant :
Questionnaire professionnel "Gestion"

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le cuisinier est principalement amené à travailler au sein de différentes structures de restauration commerciale en milieu rural et en milieu urbain proposant une cuisine de terroir valorisant les produits locaux :

- restaurants, hôtes restaurants, auberges, cuisine itinérante (foodtruck), traiteur, bistronomie, espaces culturels ou patrimoniaux

- tables d'hôtes, refuge de montagne ou de séjour

Le cuisinier peut également être amené à travailler dans des entreprises de dimensions plus importantes développant ou souhaitant développer une restauration de terroir.

- Centres d'accueil, villages vacances, cantine scolaire

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Les types d'emploi sont :

- Emplois salariés (CDI, CDD, Contrat saisonnier)
- Chef de cuisine
- Cuisinier
- Second de cuisine
- Gérant

ou créateur d'une entreprise de restauration

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Il n'y a pas d'habilitation particulière.

Cependant l'AFRAT intègre dans ses formations les 2 obligations légales : permis d'exploitation (PEX) et hygiène (HACCP)

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 continue, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

Le jury certification professionnelle est composé au minimum de 4 membres qui respectent obligatoirement l'un de ces deux critères :

- Être un professionnel exerçant des activités dans la restauration,
- Être un chef d'Entreprise dans le secteur de la restauration.

COMPOSITION DU JURY — CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

Le jury de certification professionnelle est composé au minimum de 4 membres qui respectent obligatoirement l'un de ces deux critères :

- Être un professionnel exerçant des activités dans la restauration,
- Être un chef d'Entreprise dans le secteur de la restauration.

COMPOSITION DU JURY — CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE

Le jury de certification professionnelle est composé au minimum de 2 membres qui respectent obligatoirement l'un de ces deux critères :

- Être un professionnel exerçant des activités dans la restauration,
- Être un chef d'Entreprise dans le secteur de la restauration.

Base légale

Date de décision	14/12/2022
Durée de l'enregistrement	1 an
Date d'échéance de l'enregistrement	14/12/2023
Date de dernière délivrance possible	14/12/2027

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2021	15	0	92 %	—
2020	9	0	88 %	67 %

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP2046

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP38821

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<https://afrat.com/cuisinier-du-terroir-et-hotellerie-restauration/>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37133/>

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	10
Parcours menés à terme	10
Taux d'achèvement	100 %
Période	05/2023 – 10/2023

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	10
Montant total engagé	15 351 €
Coût moyen par dossier	1 535 €
Durée moyenne	143 h
Période	04/2023 – 08/2023
France compétences	90 %
Reste à charge titulaire	7 %
France Travail	3 %

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