

Cuisinier

RNCP37867 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Code(s) NSF	221t, 334
Formacode(s)	42752, 42746
Code(s) ROME	G1602
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	19/07/2023
Date d'échéance	19/07/2026

Certificateur(s)

CERTIFICATIONS ET SERVICES - TOURISME HOTELLERIE RESTAURATION LOISIRS (CERTIDEV) · SIRET : 81531318400013

Partenaires habilités

75 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 75 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
ACADEMIE CULINAIRE STEPHANE BULTEAU	42043321100026	Former et organiser l'évaluation
AFC GROUPE	52344837100048	Former et organiser l'évaluation
AFC GROUPE	52344837100055	Former et organiser l'évaluation
AFC GROUPE	52344837100071	Former et organiser l'évaluation
AFC GROUPE	52344837100147	Former et organiser l'évaluation
AFC GROUPE	52344837100154	Former et organiser l'évaluation
AFC GROUPE	52344837100162	Former et organiser l'évaluation
AFC GROUPE	52344837100170	Former et organiser l'évaluation
AFC GROUPE	52344837100188	Former et organiser l'évaluation
AGENCE NATIONALE POUR LA FORMATION PROFESSIONNELLE DES ADULTES	82422814200017	Former et organiser l'évaluation

Liste complète des 75 partenaires habilités : <https://data.aktaconseil.fr/certifications/rncp37867-cuisinier/partenaires>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le cuisinier tient une place centrale dans le process de production culinaire de la filière. En concertation avec le chef de cuisine ou le responsable de l'établissement, il élabore des menus variés, en tenant compte des coûts de revient, en sélectionnant des produits de saison et en privilégiant des techniques de cuisson qui préservent les qualités nutritives des produits. Il gère tout ou partie des stocks de denrées alimentaires et procède aux commandes en tant que de besoin. En cuisine, il prépare et réalise les menus/plats élaborés en recourant à des techniques culinaires variées, adaptées et innovantes.

Le cuisinier anime et, en fonction de la taille de l'établissement, encadre un ou plusieurs collaborateurs : commis de cuisine, plongeurs, aides de cuisine. Tout en effectuant des activités de production, il peut encadrer également la production en cuisine. Il travaille généralement au sein d'une petite équipe composée de moins de 10 salariés (restauration traditionnelle).

Le cuisinier maîtrise et fait respecter les conditions règlementaires d'hygiène et de sécurité sanitaire relatives à la restauration lors de toutes ces activités. Il réalise son travail en toute autonomie, sous la délégation d'un chef cuisinier ou du responsable de l'établissement, auxquels il rend compte pendant la production. Il est également force de propositions pour améliorer la qualité du travail, notamment sur l'ergonomie des postes de travail, l'organisation du travail et l'amélioration des compétences de son équipe. Il contribue à la démarche de développement durable de l'entreprise (optimisation des ressources) en intégrant cette dimension dans l'ensemble des opérations de production. Il doit porter des équipements de protection individuels réglementés, maîtriser et faire respecter tous les protocoles en vigueur pour contribuer à sa sécurité et à celle de son entourage pendant les activités.

Le cuisinier peut travailler en horaires fractionnés, en soirée, les fins de semaine, les jours fériés. Il peut être soumis à une certaine tension du fait des pics d'activités très ponctuels. Il travaille debout la plupart du temps, et porte des charges.

ACTIVITÉS VISÉES

Elaboration de menus variés, en fonction des modes de préparations techniques

Détermination des coûts de revient et commande des matières premières

Préparation et réalisation d'un menu, en respectant les règles de sécurité au travail et en appliquant les règles d'hygiène alimentaire

Pilotage du travail de l'équipe en cuisine

Contrôle de l'application des règles d'hygiène et de sécurité dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire (PMS) et document unique en restauration (DUERP)

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Construire des menus en tenant compte des différents habitudes et régimes alimentaires, des techniques de préparation et de cuisson, afin de proposer une offre diversifiée

Elaborer des fiches techniques de fabrication en déterminant les besoins de matières premières et en tenant compte d'une démarche de maîtrise du gaspillage alimentaire

Commander les matières premières à partir d'une liste référencée de fournisseurs ou de produits, en fonction des stocks disponibles et de la composition des menus

Déterminer le coût de revient (Prix de revient journalier/« food cost ») des préparations culinaires afin d'optimiser la marge bénéficiaire

Préparer et nettoyer son poste de travail avant, pendant et après la production culinaire afin de garantir l'hygiène alimentaire et la maîtrise des process HACCP

Appliquer la réglementation et les règles de sécurité et de santé au travail afin de veiller à sa sécurité et celles des autres

Animer le collectif, en créant une relation de confiance et d'appui, afin de favoriser un environnement de travail efficace

Préparer le service, en répartissant les activités entre les membres de l'équipe, en fonction de la production culinaire attendue, afin de respecter les délais de production

Suivre et contrôler la production de l'équipe tout au long du service afin d'assurer la qualité des prestations

S'assurer de l'application par l'équipe des règles d'hygiène et de sécurité liées à l'activité en cuisine

Faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire afin de préserver la santé des clients lors de la production culinaire

Sensibiliser et faire appliquer des règles pour favoriser une démarche de développement durable

Participer à l'amélioration continue de la qualité de vie au travail

Blocs de compétences

RNCP37867BC01 — Production culinaire

LISTE DE COMPÉTENCES

Construire des menus en tenant compte des différents habitudes et régimes alimentaires, des techniques de préparation et de cuisson, afin de proposer une offre diversifiée

Elaborer des fiches techniques de fabrication en déterminant les besoins de matières premières et en tenant compte d'une démarche de maîtrise du gaspillage alimentaire

Commander les matières premières à partir d'une liste référencée de fournisseurs ou de produits, en fonction des stocks disponibles et de la composition des menus

Déterminer le coût de revient (Prix de revient journalier/« food cost ») des préparations culinaires afin d'optimiser la marge bénéficiaire

Préparer et nettoyer son poste de travail avant, pendant et après la production culinaire afin de garantir l'hygiène alimentaire et la maîtrise des process HACCP

Préparer et réaliser des mets : des entrées, plats chauds et des desserts sans fiche technique, dans le temps imparti, en utilisant différentes techniques culinaires afin d'optimiser les valeurs gustatives et nutritives des produits

Appliquer la réglementation et les règles de sécurité et de santé au travail afin de veiller à sa sécurité et celles des autres

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation reconstituée

RNCP37867BC02 — Piloter et animer la production culinaire de l'équipe

LISTE DE COMPÉTENCES

Animer le collectif, en créant une relation de confiance et d'appui, afin de favoriser un environnement de travail efficace

Préparer le service, en répartissant les activités entre les membres de l'équipe, en fonction de la production culinaire attendue, afin de respecter les délais de production

Suivre et contrôler la production de l'équipe tout au long du service afin d'assurer la qualité des prestations

S'assurer de l'application par l'équipe des règles d'hygiène et de sécurité liées à l'activité en cuisine

Faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire afin de préserver la santé des clients lors de la production culinaire

Sensibiliser et faire appliquer des règles pour favoriser une démarche de développement durable

Participer à l'amélioration continue de la qualité de vie au travail

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Etude de situation numérisée et questionnaire

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le cuisinier travaille dans différents secteurs de la restauration traditionnelle, restauration de chaîne, restauration collective, restauration de type rapide et dans des structures telles que des restaurants gastronomiques, thématiques, des brasseries, bistrots, des restaurants en hôtellerie, des cafétérias, des services de traiteurs.

La restauration commerciale est la principale pourvoyeuse en emplois.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Cuisinier

Second de cuisine

Chef de partie

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

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

La formation est accessible à des personnes ayant une expérience professionnelle significative dans la restauration (aide de cuisine, commis de cuisine, aide de cuisine) ou ayant suivi une formation préalable conduisant à une certification dans la production culinaire reconnue de niveau 3 (exemple TFP Commis de cuisine, CAP Cuisine, Titre professionnel de cuisinier, ...)

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

Le jury d'évaluation est composé d'un expert professionnel et un formateur évaluateur

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	7 168 €
Selon la branche	6 000 € – 10 154 €
Prise en charge	Branches concernées
7 168 €	Valeur par défaut · 190 branches
8 300 €	COPANIEF - Fabricant de sucres, CPNE Boulangerie-pâtisserie industrielles, CPNE Branche ITV, CPNE du négoce et de l'industrie des produits du sol, engrais et produits connexes, CPNE industries alimentaires diverses
10 154 €	CPNE Casinos, CPNE Travail Temporaire, CPNEF des Espaces de Loisirs, d'Attractions et Culturels (ELAC), CPNEFP de l'enseignement privé indépendant, CPNEFP de la Restauration rapide
9 800 €	CPNE de l'industrie hôtelière, CPNEF du golf
9 000 €	CPNEF du Tourisme Social et Familial
7 604 €	CPNEF des acteurs du lien social et familial (ALISFA)

7 165 €	CPNE de l'édition de livres, de l'édition phonographique et de l'édition de musique
6 000 €	CPNEFP de la métallurgie

Base légale

Date de décision	19/07/2023
Durée de l'enregistrement	3 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	19/07/2026
Date de dernière délivrance possible	19/07/2030

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2022	68	0	93 %	—
2021	62	0	94 %	79 %

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP31371

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP42189

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)

RNCP31371

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<https://www.certidev.com/liste-des-cqp-titres-finalit-professionnelle>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37867/>

Se former en apprentissage

Formations en apprentissage	6
Organismes gestionnaires (CFA)	6
Organismes formateurs	6
Régions couvertes	5
Départements couverts	6
Organismes certifiés Qualiopi	6
Sessions	de 01/2026 à 01/2028

Catalogue des formations en apprentissage — réseau des Carif-Oref. Sans frais pour l'alternant : formation financée par l'OPCO de la branche (NPEC).

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	25
Parcours menés à terme	20
Taux d'achèvement	80 %
Période	11/2023 – 08/2026

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	27
Montant total engagé	64 796 €
Coût moyen par dossier	2 400 €
Durée moyenne	194 h
Période	11/2023 – 07/2026
France compétences	88 %
Entreprise	6 %
France Travail	5 %
Reste à charge titulaire	1 %

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