

Cuisine

RNCP37910 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Sigle	BAC PRO — Baccalauréat professionnel
Code(s) NSF	221
Formacode(s)	42752
Code(s) ROME	G1602, G1601
Code(s) CFD	40022106 (BAC PRO)
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2028

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE · SIRET : 11004301500012

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le titulaire du baccalauréat professionnel cuisine est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de cuisine : organisation et production culinaire, communication et commercialisation en restauration, animation et gestion d'équipe en restauration, gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration, démarche qualité en restauration.

Il est capable de s'adapter à tous les secteurs et formes de restauration. Il exerce une activité salariée en entreprise, en France ou à l'étranger. Il respecte l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, les impératifs de gestion et valorise les dimensions de nutrition, de plaisir et de bien-être.

ACTIVITÉS VISÉES

Organisation et production culinaire

Communication et commercialisation en restauration

Animation et gestion d'une équipe en restauration

Gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration

Démarche qualité en restauration

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Conception et organisation de l'activité de cuisine (correspond à l'épreuve E1, épreuve scientifique et technique)

- Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production
- Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et l'espace
- Entretien des locaux et le matériel
- Optimiser l'organisation de la production
- Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnel
- Appliquer et faire appliquer les plannings de service
- Recenser les besoins d'approvisionnement en fonction de l'activité prévue
- Réceptionner et contrôler les produits livrés
- Réaliser les opérations de déconditionnement et de reconditionnement
- Stocker les produits, repérer et traiter les anomalies
- Être à l'écoute de la clientèle
- Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité

- Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle
- Appliquer des principes de nutrition et de diététique, les dimensions liées à l'environnement durable
- Maintenir la qualité globale en contrôlant la qualité sanitaire, organoleptique et marchande des matières premières et des productions

- Gérer les aléas liés aux défauts de la qualité

Gestion de l'activité de restauration (correspond à l'épreuve E2, épreuve de gestion et de dossier professionnel)

- Optimiser la production
- Communiquer au sein d'une équipe, de la structure, avec les fournisseurs, les tiers, le personnel de salle, la clientèle et gérer les réclamations et objections
- S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement et de formation continue
- Gérer les aléas de fonctionnement liés au personnel
- Optimiser les performances de l'équipe
- Rendre compte du suivi de ses activités et de ses résultats et mettre en œuvre des actions correctives
- Gérer les approvisionnements en participant à l'élaboration d'un cahier des charges, à la planification des commandes, des livraisons, en renseignant les documents d'approvisionnement
- Contrôler les mouvements des stocks (mise à jour, inventaire avec utilisation d'outils de gestion appropriés)
- Maîtriser les coûts : réguler les consommations de denrées et boissons, améliorer la productivité, contribuer à la maîtrise des frais généraux,
- Analyser les ventes : contribuer à la fixation des prix, suivre le chiffre d'affaires, la fréquentation, l'addition moyenne, mesurer la contribution des plats à la marge brute, gérer les invendus, mesurer la réaction face à l'offre « prix »
- Calculer et analyser les écarts entre prévisionnel et réalisé (coûts, chiffre d'affaires)

Préparation et production de cuisine (correspond à l'épreuve E3, épreuve professionnelle)

- Mettre en place les postes de travail
- Maîtriser les bases de la cuisine : Réaliser les préparations préliminaires, apprêter les matières premières, tailler, découper, décorer, réaliser les préparations de base (marinades, saumures, sirops, fonds, fumets, essences et glaces, liaisons, grandes sauces de base, les jus et les coulis, farces, appareils, purées, beurres et crèmes, pâtes) et mettre en œuvre les cuissons
- Cuisiner : Réaliser les potages, hors d'œuvre, garnitures, desserts, produire des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques, à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs... et réaliser les garnitures d'accompagnement, les desserts
- Dresser, mettre en valeur et distribuer les préparations
- Communiquer en situation de service

Mathématiques

- s'approprier : rechercher, extraire et organiser l'information ;
- analyser/raisonner : émettre des conjectures ; proposer, choisir, une méthode de résolution ; élaborer un algorithme ;
- réaliser : mettre en œuvre une méthode de résolution, des algorithmes ; utiliser un modèle ; représenter ; calculer ; expérimenter ; faire une simulation ;
- valider : critiquer un résultat, argumenter ; contrôler la vraisemblance d'une conjecture ; mener un raisonnement logique et établir une conclusion ;
- communiquer : rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit à l'aide d'outils et d'un langage approprié, expliquer une démarche.

Prévention-santé-environnement

- mettre en œuvre une démarche d'analyse dans une situation donnée ;
- expliquer un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, en lien avec la démarche de prévention ;
- proposer une solution pour résoudre un problème ;
- argumenter un choix ;
- communiquer à l'écrit avec une syntaxe claire et un vocabulaire adapté.

Langue vivante anglais

Compétences de niveau B1+ du CECRL :

- comprendre la langue orale ;
- comprendre un document écrit ;
- s'exprimer à l'écrit ;
- s'exprimer à l'oral en continu ;

- interagir à l'oral

dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle.

Français

- maîtriser l'échange écrit : lire, analyser, écrire ;
- adapter son expression écrite selon les situations et les destinataires ;
- maîtriser la lecture et exercer son esprit critique ;
- adapter sa lecture à la diversité des textes ;
- mettre en perspective des connaissances et des expériences.

Histoire-géographie-enseignement moral et civique

- maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'approprier les notions, se repérer, contextualiser (HG) ;
- s'approprier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier (HG) ;
- construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme (EMC) ;
- mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement (HG-EMC) ;
- mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République (HG-EMC)

Arts appliqués et cultures artistiques

Compétences d'investigation :

- rechercher, identifier et collecter des ressources documentaires ;
- sélectionner, classer et trier différentes informations ;
- analyser, comparer des œuvres ou des produits et les situer dans leur contexte de création ;
- établir des convergences entre différents domaines de création.

Compétences d'expérimentation :

- respecter une demande et mettre en œuvre un cahier des charges simple ;
- établir des propositions cohérentes en réponse à un problème posé et réinvestir les notions repérées dans des références.

Compétences de réalisation :

- opérer un choix raisonné parmi des propositions et finaliser la proposition choisie.

Compétences de communication :

- choisir des outils adaptés ;
- établir un relevé, analyser et traduire graphiquement des références et des intentions ;
- justifier en argumentant, structurer et présenter une communication graphique, écrite et/ou orale.

Education physique et sportive

- développer sa motricité ;
- s'organiser pour apprendre et s'entraîner ;
- exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaître les règles, les appliquer et les faire respecter ;
- construire durablement sa santé ;
- accéder au patrimoine culturel sportif et artistique.

Langue vivante étrangère (facultatif)

Compétences de niveau B1+ du CECRL

- S'exprimer à l'oral en continu ;
- Interagir à l'oral ;
- Comprendre un document écrit, dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle.

Mobilité (facultatif)

- comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger ;
- caractériser le contexte professionnel étranger ;
- réaliser partiellement une activité professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger ;
- comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France ;
- se repérer dans un nouvel environnement ;
- identifier des caractéristiques culturelles du contexte d'accueil.

Blocs de compétences

RNCP37910BC01 — Conception et organisation de l'activité de cuisine

LISTE DE COMPÉTENCES

Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production
Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et l'espace
Entretenir les locaux et le matériel
Optimiser l'organisation de la production
Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnel
Appliquer et faire appliquer les plannings de service
Recenser les besoins d'approvisionnement en fonction de l'activité prévue
Réceptionner et contrôler les produits livrés
Réaliser les opérations de déconditionnement et de reconditionnement
Stocker les produits, repérer et traiter les anomalies
Être à l'écoute de la clientèle
Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité
Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle
Appliquer des principes de nutrition et de diététique, les dimensions liées à l'environnement durable
Maintenir la qualité globale en contrôlant la qualité sanitaire, organoleptique et marchande des matières premières et des productions
Gérer les aléas liés aux défauts de la qualité

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public : Contrôle en Cours de Formation (CCF)
- Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé. Enseignement à distance. Candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles : Ponctuel ; écrit
- Voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

RNCP37910BC02 — Gestion de l'activité de restauration

LISTE DE COMPÉTENCES

Optimiser la production
Communiquer au sein d'une équipe, de la structure, avec les fournisseurs, les tiers, le personnel de salle, la clientèle et gérer les réclamations et objections
S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement et de formation continue
Gérer les aléas de fonctionnement liés au personnel
Optimiser les performances de l'équipe
Rendre compte du suivi de ses activités et de ses résultats et mettre en œuvre des actions correctives
Gérer les approvisionnements en participant à l'élaboration d'un cahier des charges, à la planification des commandes, des livraisons, en renseignant le documents d'approvisionnement
Contrôler les mouvements des stocks (mise à jour, inventaire avec utilisation d'outils de gestion appropriés)
Maîtriser les coûts : réguler les consommations de denrées et boissons, améliorer la productivité, contribuer à la maîtrise des frais généraux,
Analyser les ventes : contribuer à la fixation des prix, suivre le chiffre d'affaires, la fréquentation, l'addition moyenne, mesurer la contribution des plats à la marge brute, gérer les invendus, mesurer la réaction face à l'offre « prix »
Calculer et analyser les écarts entre prévisionnel et réalisé (coûts, chiffre d'affaires)

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public : Contrôle en Cours de Formation (CCF)
- Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé. Enseignement à distance. Candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles : Ponctuel ; écrit et oral
- Voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : Contrôle en Cours de

RNCP37910BC03 — Préparation et production de cuisine

LISTE DE COMPÉTENCES

Mettre en place les postes de travail

Maîtriser les bases de la cuisine :

- Réaliser les préparations préliminaires, apprêter les matières premières, tailler, découper, décorer, réaliser les préparations de base (marinades, saumures, sirops, fonds, fumets, essences et glaces, liaisons, grandes sauces de base, les jus et les coulis, farces, appareils, purées, beurres et crèmes, pâtes)
- Mettre en œuvre les cuissons

Cuisiner :

- Réaliser les potages, hors d'œuvre, garnitures, desserts, produire des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques, à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs...
- Réaliser les garnitures d'accompagnement, les desserts

Dresser, mettre en valeur et distribuer les préparations

Communiquer en situation de service

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public : Contrôle en Cours de Formation (CCF)
- Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé. Enseignement à distance. Candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles : Ponctuel ; écrit et pratique
- Voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

RNCP37910BC04 — Mathématiques

LISTE DE COMPÉTENCES

- s'approprier : rechercher, extraire et organiser l'information ;
- analyser/raisonner : émettre des conjectures ; proposer, choisir, une méthode de résolution ; élaborer un algorithme ;
- réaliser : mettre en œuvre une méthode de résolution, des algorithmes ; utiliser un modèle ; représenter ; calculer ; expérimenter ; faire une simulation ;
- valider : critiquer un résultat, argumenter ; contrôler la vraisemblance d'une conjecture ; mener un raisonnement logique et établir une conclusion ;
- communiquer : rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit à l'aide d'outils et d'un langage approprié, expliquer une démarche.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public : Contrôle en Cours de Formation (CCF)
- Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé. Enseignement à distance. Candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles : Ponctuel ; écrit et pratique
- Voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

RNCP37910BC05 — Prévention-santé-environnement

LISTE DE COMPÉTENCES

- mettre en œuvre une démarche d'analyse dans une situation donnée ;
- expliquer un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, en lien avec la démarche de prévention ;
- proposer une solution pour résoudre un problème ;
- argumenter un choix ;
- communiquer à l'écrit avec une syntaxe claire et un vocabulaire adapté.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public : Ponctuel ; écrit
- Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé. Enseignement à distance. Candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles : Ponctuel ; écrit
- Voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

RNCP37910BC06 — Langue vivante anglais

LISTE DE COMPÉTENCES

Compétences de niveau B1+ du CECRL :

- comprendre la langue orale ;
- comprendre un document écrit ;
- s'exprimer à l'écrit ;
- s'exprimer à l'oral en continu ;
- interagir à l'oral

dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public : CCF

Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé. Enseignement à distance. Candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles : Ponctuel écrit et oral

Voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : CCF

RNCP37910BC07 — Français

LISTE DE COMPÉTENCES

- maîtriser l'échange écrit : lire, analyser, écrire ;
- adapter son expression écrite selon les situations et les destinataires ;
- maîtriser la lecture et exercer son esprit critique ;
- adapter sa lecture à la diversité des textes ;
- mettre en perspective des connaissances et des expériences.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public : Ponctuel écrit

Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé. Enseignement à distance. Candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles : Ponctuel écrit

Voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : CCF

RNCP37910BC08 — Histoire-géographie-enseignement moral et civique

LISTE DE COMPÉTENCES

- maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'appropriier les notions, se repérer, contextualiser (HG) ;
- s'appropriier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier (HG) ;
- construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme (EMC) ;
- mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement (HG-EMC) ;
- mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République (HG-EMC)

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public : Ponctuel écrit

Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé. Enseignement à distance. Candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles : Ponctuel écrit

Voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : CCF

RNCP37910BC09 — Arts appliqués et cultures artistiques

LISTE DE COMPÉTENCES

Compétences d'investigation :

- rechercher, identifier et collecter des ressources documentaires ;
- sélectionner, classer et trier différentes informations ;
- analyser, comparer des œuvres ou des produits et les situer dans leur contexte de création ;
- établir des convergences entre différents domaines de création.

Compétences d'expérimentation :

- respecter une demande et mettre en œuvre un cahier des charges simple ;
- établir des propositions cohérentes en réponse à un problème posé et réinvestir les notions repérées dans des références.

Compétences de réalisation :

- opérer un choix raisonné parmi des propositions et finaliser la proposition choisie.

Compétences de communication :

- choisir des outils adaptés ;
- établir un relevé, analyser et traduire graphiquement des références et des intentions ;
- justifier en argumentant, structurer et présenter une communication graphique, écrite et/ou orale

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public : CCF

Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé. Enseignement à distance. Candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles : Ponctuel écrit

Voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : CCF

RNCP37910BC10 — Education physique et sportive

LISTE DE COMPÉTENCES

Développer sa motricité

S'organiser pour apprendre et s'entraîner ;

Exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaître les règles, les appliquer et les faire respecter ;

Construire durablement sa santé ;

Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public : CCF

Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé. Enseignement à distance. Candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles : Ponctuel pratique

Voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : CCF

RNCP37910BC11 — Langue vivante (Bloc facultatif)

LISTE DE COMPÉTENCES

Compétences de niveau B1+ du CECRL

- s'exprimer à l'oral en continu ;
- interagir à l'oral ;
- comprendre un document écrit,

dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat. Voie de l'apprentissage dans un CFA porté par un EPLE, par un GRETA ou par un GIP-FCIP, lorsque la formation se déroule en totalité de ces structures, ou dans un CFA habilité. Formation professionnelle continue dans un établissement public : Ponctuel oral

Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat. Voie de l'apprentissage dans un CFA non habilité. Formation professionnelle continue en établissement privé. Enseignement à distance. Candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles : Ponctuel oral

Voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : Ponctuel oral

RNCP37910BC12 — Mobilité (Bloc facultatif)

LISTE DE COMPÉTENCES

- comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger ;
- caractériser le contexte professionnel étranger ;
- réaliser partiellement une activité professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger ;
- comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France ;
- se repérer dans un nouvel environnement ;
- identifier des caractéristiques culturelles du contexte d'accueil.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat. Voie de l'apprentissage dans un CFA porté par un EPLE, par un GRETA ou par un GIP-FCIP, lorsque la formation se déroule en totalité de ces structures, ou dans un CFA habilité. Formation professionnelle continue dans un établissement public : Ponctuel oral

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le titulaire du baccalauréat professionnel cuisine exerce son activité dans les secteurs de la restauration commerciale ou de la restauration collective et dans les entreprises connexes à l'hôtellerie et à la restauration (agro-alimentaire, équipementiers...).

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

En fonction de la taille de l'établissement et du type de restauration, il peut occuper les postes suivants :

Premier commis,

Chef de partie ou adjoint au chef de cuisine pour le secteur de la restauration commerciale,

Second de cuisine,

Chef de cuisine, responsable de production en restauration collective.

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 initiale, Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

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

Le jury est composé :

- 1° De professeurs appartenant à l'enseignement public et, sauf impossibilité, au moins d'un professeur appartenant à l'enseignement privé sous contrat ou exerçant en centre de formation d'apprentis ou en section d'apprentissage ;
- 2° Et, pour un tiers au moins, de membres de la profession intéressée par le diplôme, choisis en nombre égal parmi les employeurs et les salariés.

Si cette proportion n'est pas atteinte en raison de l'absence d'un ou de plusieurs de ses membres, le jury peut néanmoins délibérer valablement.

ACCESSIBLE EN OUTRE-MER

Nouvelle-Calédonie, Polynésie française

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	8 829 €
Selon la branche	6 000 € – 9 294 €
Prise en charge	Branches concernées
8 829 €	Valeur par défaut · 194 branches
9 294 €	CPNE Casinos, CPNE de l'industrie hôtelière, CPNEF de la Publicité, CPNEF des Espaces de Loisirs, d'Attractions et Culturels (ELAC), CPNEFP ICGV entreprises de la viande
9 215 €	CPNE du Commerce de détail et de gros à prédominance alimentaire, CPNE du commerce de détail alimentaire non spécialisé, CPNEFP dans les établissements d'enseignement privés sous contrat, CPNEFP de l'enseignement privé indépendant
9 172 €	CPNEF de l'audiovisuel
9 165 €	CPNEF de la Branche des organismes de formation
8 980 €	CPNE de la branche de l'hospitalisation privée à statut commercial et du thermalisme
6 000 €	CPNEFP de la métallurgie

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	31/08/2028
--	------------

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP12508

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37910/>

Où se former

Formations référencées	8
Organismes	7
Régions couvertes	4
Prix indicatif	2 590 € – 17 550 €
Durée	1010 – 3010 h

Offre de formation — MonCompteFormation (Caisse des Dépôts), licence ouverte.

Se former en apprentissage

Formations en apprentissage	184
Organismes gestionnaires (CFA)	91
Organismes formateurs	143
Régions couvertes	14
Départements couverts	76
Organismes certifiés Qualiopi	143
Formations à distance	2
Sessions	de 08/2024 à 08/2030

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	75
Montant total engagé	115 415 €
Coût moyen par dossier	1 539 €
Durée moyenne	118 h
Période	02/2025 – 08/2026
France compétences	96 %
Reste à charge titulaire	4 %
Compte d'engagement citoyen	0 %

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