

Cuisinier

RNCP38611 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Code(s) NSF	221
Formacode(s)	42742, 42746, 42729, 42725
Code(s) ROME	G1601, G1602, G1402
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	09/02/2024
Date d'échéance	09/02/2026

Certificateur(s)

INSTITUT LYFE I.D. - INNOVATION ET DEVELOPPEMENT · SIRET : 52898304200011

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le métier de cuisinier est un métier exigeant et de passion. Il comporte de nombreuses perspectives et possibilités d'évolution. À moyen terme, un cuisinier peut être amené à ouvrir sa propre structure de restauration.

Le dispositif s'adresse à des personnes souhaitant se reconverter dans le secteur de la restauration en leur permettant d'acquérir les bases des techniques culinaires et du management de la restauration afin de trouver un emploi dans un restaurant ou d'ouvrir leur propre structure.

Le métier de cuisinier s'acquiert avec de l'expérience mais nécessite avant tout de disposer de solides fondamentaux sur les techniques culinaires de base que ce soit en cuisine mais également en pâtisserie. Ces techniques demandent à ce que le cuisinier soit organisé dans son travail et planifie ses tâches. Il est demandé au cuisinier de gérer son offre culinaire depuis les approvisionnements de l'établissement jusqu'au nettoyage. Afin de s'adapter et de répondre à des clientèles différentes, le cuisinier doit créer son offre de restauration en amont en tenant compte des tendances actuelles de la restauration. Enfin pour garantir la viabilité d'un restaurant le cuisinier doit assurer la gestion opérationnelle en réalisant le suivi des dépenses et coûts des matières premières nécessaires à la réalisation culinaire. Il est un acteur clé de la rentabilité financière de la structure.

ACTIVITÉS VISÉES

Organisation des approvisionnements et du stockage

Création de menus et d'une offre de restauration

Préparation des prestations

Production culinaire

Confection pâtisserie

Gestion de la relation avec les clients

Application des réglementations légales

Participer au quotidien à la gestion de l'activité

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Réaliser l'approvisionnement, en identifiant les matières premières nécessaires à la production, en sélectionnant les fournisseurs et en négociant, en intégrant les enjeux d'éco-responsabilité, afin d'anticiper les aléas (rupture de stock) et d'assurer la qualité des produits tout en maîtrisant les coûts.

Assurer le stockage et la conservation des matières premières, en appliquant le plan de maîtrise sanitaire et les normes des DLC et DDM (arrêtés européens), afin d'assurer que les produits proposés soient propres à la

consommation.

Réaliser les opérations liées au nettoyage, à la désinfection des locaux, surfaces, matériels et ustensiles en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité des aliments spécifiques au stockage, afin d'assurer que l'exécution des prestations se déroule dans de bonnes conditions sanitaires.

Concevoir des menus, en déterminant les plats à présenter et les accords avec les vins en limitant l'impact des déchets et en respectant la saisonnalité des produits, dans l'objectif de proposer une offre cohérente avec le concept du restaurant.

Rédiger une fiche technique pour chaque recette, en précisant les produits nécessaires ainsi que les grammages et les coûts, afin d'assurer une qualité constante de l'offre de restauration, de l'entrée au dessert.

Assurer la rentabilité de l'offre en tenant compte des prix de revient, en déterminant les prix de vente et en respectant les ratios et marges de rentabilité, afin d'assurer la pérennité de l'offre.

Organiser la production culinaire, en planifiant les tâches, en effectuant la mise en place, en tenant compte des situations de handicap le cas échéant et en choisissant le matériel adapté, afin de faciliter la réalisation des prestations tout en maîtrisant les consommations énergétiques.

Réaliser les recettes, en suivant les fiches techniques, en appliquant les techniques culinaires appropriées dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité et en limitant le gaspillage alimentaire, afin de confectionner les plats.

Dresser les plats, en suivant les règles d'esthétisme et les règles d'hygiène, pour veiller à l'harmonie et à l'équilibre de l'assiette ainsi qu'à la sécurité alimentaire du client.

Réaliser des desserts de restaurant, en appliquant les techniques spécifiques à la pâtisserie (travail du sucre, réalisation des pâtes sucrées...), afin de proposer une offre complète de restauration.

Finaliser les desserts, en réalisant le montage, en dressant les assiettes, en appliquant les techniques de décorations spécifiques à la pâtisserie et en utilisant des fruits frais en fonction de la recette, afin d'assurer la qualité esthétique du dessert.

Accueillir les clients dans l'établissement, en adoptant une posture d'écoute et de bienveillance, en tenant compte des situations de handicap et en interrogeant le client afin de comprendre ses attentes et ses besoins, et de veiller à sa satisfaction.

Conseiller les clients, en présentant oralement les plats et desserts, en racontant leur histoire, leur origine et en décrivant ses qualités organoleptiques et en précisant les allergènes afin de leur permettre de choisir la prestation culinaire qui leur convient le mieux.

Contribuer au service, en appliquant les techniques de service adaptées, afin d'assurer un déroulé de la prestation agréable pour le client, et ainsi contribuer à sa fidélisation.

Réaliser les déclarations obligatoires, en procédant quand nécessaire à la déclaration d'ouverture d'établissement, à la déclaration unique d'embauche et au dépôt du permis d'exploitation, afin de respecter les différents cadres légaux.

Procéder aux affichages obligatoires, en présentant la provenance des produits, les allergènes, et le cas échéant la licence de débit de boissons, afin de prévenir tout risque de sanction.

Elaborer un tableau de bord en le renseignant de façon quotidienne afin de suivre les indicateurs journaliers de l'activité.

Identifier les anomalies en fonction des seuils d'alerte afin de mettre en place des actions correctives nécessaires.

Blocs de compétences

RNCP38611BC01 — Gérer l'offre culinaire d'un établissement

LISTE DE COMPÉTENCES

Réaliser l'approvisionnement, en identifiant les matières premières nécessaires à la production, en sélectionnant les fournisseurs et en négociant, en intégrant les enjeux d'éco-responsabilité, afin d'anticiper les aléas (rupture de stock) et d'assurer la qualité des produits tout en maîtrisant les coûts.

Assurer le stockage et la conservation des matières premières, en appliquant le plan de maîtrise sanitaire et les normes des DLC et DDM (arrêtés européens), afin d'assurer que les produits proposés soient propres à la consommation.

Réaliser les opérations liées au nettoyage, à la désinfection des locaux, surfaces, matériels et ustensiles en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité des aliments spécifiques au stockage, afin d'assurer que l'exécution des prestations se déroule dans de bonnes conditions sanitaires. Concevoir des menus, en déterminant les plats à présenter et les accords avec les vins, en limitant l'impact des déchets et en respectant la saisonnalité des produits, dans l'objectif de proposer une offre cohérente avec le concept du restaurant.

Concevoir des menus, en déterminant les plats à présenter et les accords avec les vins, en limitant l'impact des déchets et en respectant la saisonnalité des produits, dans l'objectif de proposer une offre cohérente avec le concept du restaurant.

Rédiger une fiche technique pour chaque recette, en précisant les produits nécessaires ainsi que les grammages et les coûts, afin d'assurer une qualité constante de l'offre de restauration, de l'entrée au dessert.

Assurer la rentabilité de l'offre en tenant compte des prix de revient, en déterminant les prix de vente et en respectant les ratios et marges de rentabilité, afin d'assurer la pérennité de l'offre.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mises en situations professionnelles

Etude de cas

RNCP38611BC02 — Réaliser des prestations culinaires

LISTE DE COMPÉTENCES

Organiser la production culinaire, en planifiant les tâches, en effectuant la mise en place, en tenant compte des situations de handicap le cas échéant d'un des membres de la brigade et en choisissant le matériel adapté, afin de faciliter la réalisation des prestations tout en maîtrisant les consommations énergétiques.

Réaliser les recettes, en suivant les fiches techniques, en appliquant les techniques culinaires appropriées dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité et en limitant le gaspillage alimentaire, afin de confectionner les plats demandés par le client. Les documents de référence sont la méthode HACCP et le plan de maîtrise sanitaire.

Dresser les plats, en suivant les règles d'esthétisme et les règles d'hygiène, pour veiller à l'harmonie et à l'équilibre de l'assiette ainsi qu'à la sécurité alimentaire du client.

Réaliser des desserts de restaurant, en appliquant les techniques spécifiques à la pâtisserie.

Finaliser les desserts, en réalisant le montage, en dressant les assiettes, en appliquant les techniques de décorations spécifiques à la pâtisserie et en utilisant des fruits frais en fonction de la recette, afin d'assurer la qualité esthétique du dessert.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mises en situations professionnelles

RNCP38611BC03 — Contribuer à la gestion opérationnelle d'un établissement de restauration

LISTE DE COMPÉTENCES

Accueillir les clients dans l'établissement, en adoptant une posture d'écoute et de bienveillance, en tenant compte des situations de handicap et en interrogeant le client afin de comprendre ses attentes et ses besoins, et de veiller à sa satisfaction.

Conseiller les clients, en présentant oralement les plats et desserts, en racontant leur histoire, leur origine et en décrivant ses qualités organoleptiques et en précisant les allergènes afin de leur permettre de choisir la prestation culinaire qui leur convient le mieux.

Contribuer au service, en appliquant les techniques de service adaptées, afin d'assurer un déroulé de la prestation agréable pour le client, et ainsi contribuer à sa fidélisation.

Réaliser les déclarations obligatoires, en procédant quand nécessaire à la déclaration d'ouverture d'établissement, à la déclaration unique d'embauche et au dépôt du permis d'exploitation, afin de respecter les différents cadres légaux.

Procéder aux affichages obligatoires, en présentant la provenance des produits, les allergènes, et le cas échéant la licence de débit de boissons, afin de prévenir tout risque de sanction.

Elaborer un tableau de bord en le renseignant quotidiennement afin de suivre les indicateurs journaliers de l'activité.

Identifier les anomalies en fonction des seuils d'alerte afin de mettre en place des actions correctives nécessaires.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle

Cas pratiques

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le Cuisinier est amené à travailler dans tous types d'entreprises d'hôtellerie et de restauration comprenant une activité liée à la cuisine :

- restaurant traditionnel ou à thème ;

- restaurant d'hôtel ;
- restaurant de chaîne ;
- restaurant indépendant.

Toute entreprise de l'alimentation de type artisanal (traiteur, ...) ou plus industriel (restaurants de collectivité, ...) des restaurants gastronomiques ou de restauration à domicile.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Chef de cuisine

Cuisinier

Second de cuisine

Chef de partie

Gérant ou créateur d'une entreprise de restauration

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)	1 662 €
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) S2X81 — Agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la gestion des structures de loisirs · tension 3/5 (Modérée) S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	164 833
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 S2X81 — Agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la gestion des structures de loisirs S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration

Voies d'accès

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Les candidats doivent maîtriser la langue française et avoir un projet d'intégrer une structure de restauration ou de créer ou reprendre une structure.

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

Le jury est composé de cinq personnes dont la majorité sont des membres extérieurs à l'Institut Paul Bocuse et professionnels du secteur de la restauration.

COMPOSITION DU JURY — VAE

Le jury de certification est composé au minimum de deux membres dont l'un est un professionnel du secteur de la restauration et l'autre est formateur de l'Institut Paul Bocuse.

Base légale

Date de décision	09/02/2024
Durée de l'enregistrement	2 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	09/02/2026
Date de dernière délivrance possible	09/02/2030

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2022	27	0	81 %	30 %
2021	68	0	95 %	50 %
2020	41	0	90 %	41 %

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS
RNCP32157

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)
RNCP41647

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF
<https://formationcontinue.institutpaulbocuse.com/formation/cuisinier-restaurateur/>

Fiche officielle (France Compétences)
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38611/>

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	71
Parcours menés à terme	71
Taux d'achèvement	100 %
Période	05/2024 – 03/2026

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	77
Montant total engagé	206 845 €
Coût moyen par dossier	2 686 €
Durée moyenne	135 h
Période	04/2024 – 01/2026
France compétences	87 %

Reste à charge titulaire	5 %
OPCO	5 %
France Travail	4 %

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