

Cuisinier-gestionnaire en restauration collective

RNCP38623 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Code(s) NSF	334t
Formacode(s)	42729
Code(s) ROME	G1601, G1404, G1602
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	09/02/2024
Date d'échéance	09/02/2029

Certificateur(s)

UNION NAT MAISON FAMIL RURAL EDUC ORIENT · SIRET : 77566010300042

Partenaires habilités

6 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 6 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 RURALE D'EDUCATION ET D'ORIENTATION DU PITHIVERAIS	42818074900023	Former et organiser l'évaluation
MAISON FAMILIALE RURALE DE PERIGUEUX	32274692600011	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

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le titre à finalité professionnelle « Cuisinier-gestionnaire en 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...). Le cuisinier-gestionnaire en 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.

ACTIVITÉS VISÉES

Proposer des prestations de restauration collective
Gérer les différentes étapes des prestations de restauration collective
Coordonner le travail de l'équipe lors de la prestation de restauration collective
Prendre part à l'optimisation du service de restauration collective dans le cadre de la démarche qualité
Assurer l'économat du service de restauration collective dans une démarche éco-responsable
Gérer les coûts et suivre les indicateurs
Gérer les ressources humaines et veiller à la qualité de vie au travail
Mettre en place des projets d'animation
Valoriser le lieu de vie
Participer à la vie de l'établissement et coopérer avec les parties prenantes

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Concevoir des prestations de restauration collective pour répondre aux besoins des convives en respectant les préconisations en matière de santé nutritionnelle et les qualités organoleptiques des plats
Planifier des menus variés afin de proposer un équilibre alimentaire adapté aux besoins physiologiques des personnes en utilisant les outils dédiés
Participer à la production culinaire en respectant les fiches techniques et le plan alimentaire, en prenant en compte le risque de toute forme de gaspillage, pour assurer la restauration des convives
Préparer les différents plats pour permettre leur distribution quels que soient les modes utilisés en respectant les règles d'hygiène et sécurité
Organiser l'espace de restauration pour assurer le confort des convives en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
Entretenir les espaces techniques et le matériel pour garantir la sécurité alimentaire et optimiser les conditions de travail en appliquant les protocoles d'hygiène et de sécurité établis.
Encadrer l'équipe de production pour assurer quotidiennement un service de qualité en tenant compte des compétences de chacun
Adapter et accompagner le service en salle en veillant à sa fluidité et en respectant les usages en vigueur et les spécificités des convives pour garantir leur bien-être et leur satisfaction
Evaluer le fonctionnement du service de restauration collective et proposer des actions correctives afin de contribuer à la démarche d'amélioration continue
Organiser et gérer les approvisionnements pour permettre la production et la continuité du service de restauration collective dans une démarche RSE en utilisant les logiciels dédiés, entre autres
Mettre en place les protocoles pour garantir l'hygiène, la traçabilité, la sécurité alimentaire et la sécurité des personnes
Assurer les relations avec les fournisseurs et sous-traitants pour faire respecter l'ensemble des obligations et des contrats de maintenance au regard de la législation en vigueur (Loi EGalim, Loi climat et résilience, GEMRCN...)
Suivre les approvisionnements : des bons de commande jusqu'à la facturation du fournisseur à l'aide d'outils numériques, pour transmettre les éléments au service comptable
Calculer et suivre les différents ratios et les saisir sur les outils numériques adaptés pour analyser le fonctionnement du service, formuler des propositions d'optimisation si nécessaire et rendre compte à sa hiérarchie
Organiser le travail des collaborateurs en tenant compte des compétences de chacun afin de garantir les meilleures conditions de travail au regard de la législation en vigueur
Mettre en œuvre les outils des ressources humaines pour accompagner les parcours professionnels de ses collaborateurs par délégation
Collaborer avec les autres membres de l'équipe pluridisciplinaire et les intervenants pour adapter les prestations de restauration aux besoins spécifiques des convives
Concevoir des animations autour de la restauration, en tenant compte des publics cibles, pour promouvoir le bien-être, la santé et l'éducation nutritionnelle dans une démarche d'amélioration continue et éco-responsable
Aménager et adapter le cadre de vie aux attentes des personnes accompagnées et aux hôtes afin de le rendre agréable, confortable et sécurisé en s'inscrivant dans le projet d'établissement et dans la démarche d'amélioration continue et éco-responsable
Veiller à l'entretien des espaces de vie communs pour être garant du confort et de la convivialité du lieu de vie en visant une pratique écoresponsable
Communiquer de façon éthique autour des prestations proposées en utilisant, entre autres, les nouvelles technologies pour garantir la transparence auprès des convives, de leur entourage, des partenaires

Entretenir les relations avec le territoire (producteurs, décideurs, professionnels, partenaires ...) pour promouvoir l'établissement et participer à son développement

Blocs de compétences

RNCP38623BC01 — Assurer des prestations de restauration collective adaptées aux besoins et bien-être des convives

LISTE DE COMPÉTENCES

Concevoir des prestations de restauration collective pour répondre aux besoins des convives en respectant les préconisations en matière de santé nutritionnelle et les qualités organoleptiques des plats

Planifier des menus variés afin de proposer un équilibre alimentaire adapté aux besoins physiologiques des personnes en utilisant les outils dédiés

Participer à la production culinaire en respectant les fiches techniques et le plan alimentaire, en prenant en compte le risque de toute forme de gaspillage, pour assurer la restauration des convives

Préparer les différents plats pour permettre leur distribution quels que soient les modes utilisés en respectant les règles d'hygiène et sécurité.

Organiser l'espace de restauration pour assurer le confort des convives en respectant les règles d'hygiène et de sécurité

Entretenir les espaces techniques et le matériel pour garantir la sécurité alimentaire et optimiser les conditions de travail en appliquant les protocoles d'hygiène et de sécurité établis

Encadrer l'équipe de production pour assurer quotidiennement un service de qualité en tenant compte des compétences de chacun

Adapter et accompagner le service en salle en veillant à sa fluidité et en respectant les usages en vigueur et les spécificités des convives pour garantir leur bien-être et leur satisfaction

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle. Evaluation orale à partir d'une proposition écrite devant un jury de professionnels.

Epreuve individuelle

Epreuve pratique explicitée. Epreuve pratique suivi d'un temps d'explicitation devant un tuteur professionnel. Epreuve individuelle

RNCP38623BC02 — Piloter un service de restauration collective dans une démarche qualité éco-responsable

LISTE DE COMPÉTENCES

Evaluer le fonctionnement du service de restauration collective et proposer des actions correctives afin de contribuer à la démarche d'amélioration continue

Organiser et gérer les approvisionnements pour permettre la production et la continuité du service de restauration collective dans une démarche RSE en utilisant les logiciels dédiés, entre autres

Mettre en place les protocoles pour garantir l'hygiène, la traçabilité, la sécurité alimentaire et la sécurité des personnes

Assurer les relations avec les fournisseurs et sous-traitants pour faire respecter l'ensemble des obligations et des contrats de maintenance au regard de la législation en vigueur (Loi EGalim, Loi climat et résilience, GEMRCN...)

Suivre les approvisionnements : des bons de commande jusqu'à la facturation du fournisseur à l'aide d'outils numériques, pour transmettre les éléments au service comptable

Calculer et suivre les différents ratios et les saisir sur les outils numériques adaptés pour analyser le fonctionnement du service, formuler des propositions d'optimisation si nécessaire et rendre compte à sa hiérarchie

Organiser le travail des collaborateurs en tenant compte des compétences de chacun afin de garantir les meilleures conditions de travail au regard de la législation en vigueur

Mettre en œuvre les outils des ressources humaines pour accompagner les parcours professionnels de ses collaborateurs par délégation

Collaborer avec les autres membres de l'équipe pluridisciplinaire et les intervenants pour adapter les prestations de restauration aux besoins spécifiques des convives

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Etude de cas. Evaluation orale par un jury de professionnels. Epreuve individuelle

Etude de cas. Evaluation écrite sur fichier numérique par un jury de professionnels. Epreuve individuelle

RNCP38623BC03 — Contribuer au développement de l'établissement dans l'intérêt des publics accueillis

LISTE DE COMPÉTENCES

Concevoir des animations autour de la restauration, en tenant compte des publics cibles, pour promouvoir le bien-être, la santé et l'éducation nutritionnelle dans une démarche d'amélioration continue et éco-responsable

Aménager et adapter le cadre de vie aux attentes des personnes accompagnées et aux hôtes afin de le rendre agréable, confortable et sécurisé en s'inscrivant dans le projet d'établissement et dans la démarche d'amélioration continue et éco-responsable

Veiller à l'entretien des espaces de vie communs pour être garant du confort et de la convivialité du lieu de vie en visant une pratique écoresponsable

Communiquer de façon éthique autour des prestations proposées en utilisant, entre autres, les nouvelles technologies pour garantir la transparence auprès des convives, de leur entourage, des partenaires

Entretenir les relations avec le territoire (producteurs, décideurs, professionnels, partenaires...) pour promouvoir l'établissement et participer à son développement

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation d'un dossier écrit par un jury de professionnels. Epreuve individuelle

Soutenance orale du projet devant un jury de professionnels. Evaluation orale. Epreuve individuelle

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

La restauration collective fait partie des modes de consommation hors domicile. Elle est généralement proposée par des structures médico-sociales, 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 médico-éducatifs, restauration scolaire ou universitaire...)

Le cuisinier-gestionnaire en restauration collective 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.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Maître de maison

Intendant

Chef gérant

Adjoint au responsable de restaurant

Responsable de point de restauration

Chef de cuisine

Responsable de cuisine

Responsable de restauration collective

Cuisinier-gestionnaire

Agent de maîtrise en restauration

Second de cuisine

Référent de secteur

Chef de production

Chef cuisinier en restauration collective

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Le métier de cuisinier-gestionnaire en restauration collective n'est pas une profession réglementée. Cependant, pour exercer son métier, ce professionnel se doit de mettre en œuvre tous les cadres législatifs et réglementaires en vigueur. Un grand nombre de lois et de réglementations encadrent les activités d'un service de restauration collective

mais à ce jour, aucune n'est sanctionnée par une habilitation ou une certification reconnue. Les principaux repères réglementaires sont :

- La méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)
- Le GEM-RCN (Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition)
- Le Programme national nutrition santé (PNNS)
- Le Programme national pour l'alimentation (PNA)
- Le Programme national de l'alimentation et de la nutrition (PNAN)
- La loi EGAlim

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

Etre titulaire d'un niveau 3 minimum et disposer d'une expérience professionnelle de préférence dans le secteur de la restauration de 6 mois minimum

Ou à défaut, avoir une expérience professionnelle d'au moins 3 ans

Tout autre profil sera soumis à la commission de dérogation

PRÉREQUIS À LA VALIDATION

Pour se présenter à la certification (hors VAE), le candidat doit avoir suivi le parcours par la voie de la formation (complétude à minima 85%), y compris les périodes en milieu professionnel (a minima 12 semaines soit 420 h réparties sur chacun des blocs).

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

Chaque candidat est évalué pour chaque épreuve d'évaluation par un jury de 2 personnes minimum issues du secteur professionnel de la restauration collective (hors épreuve évaluée en milieu professionnel par le tuteur).

Le jury de la délivrance de la certification est composé du ou de la présidente, du ou de la secrétaire de séance et à minima de 4 représentants du monde professionnel de la restauration collective. La présidence de ce jury est assurée

par un représentant d'organisme de la restauration collective.

COMPOSITION DU JURY — VAE

Le jury de la délivrance de la certification est composé du ou de la présidente et à minima de 2 représentants du monde professionnel de la restauration collective dont 50% employeur et 50% salarié. Tous les membres du jury sont extérieurs à l'organisme délivrant la certification. La présidence de ce jury est assurée par un représentant d'organisme de la restauration collective.

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 · 205 branches
10 154 €	CPNE Travail Temporaire, CPNEF des Espaces de Loisirs, d'Attractions et Culturels (ELAC), CPNEFP de l'enseignement privé indépendant, CPNEFP de la restauration collective
9 225 €	CPNEFP hôtellerie de plein air
9 000 €	CPNEF du Tourisme Social et Familial
8 786 €	CPNEF des acteurs du lien social et familial (ALISFA)
6 000 €	CPNEFP de la métallurgie

Base légale

Date de décision	09/02/2024
Durée de l'enregistrement	5 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	09/02/2029
Date de dernière délivrance possible	09/02/2033

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2023	15	0	79 %	—
2022	1	0	100 %	100 %
2021	19	0	100 %	86 %
2020	23	0	91 %	79 %

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP36638

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)

RNCP32349, RNCP36638

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38623/>

Où se former

Formations référencées	2
Organismes	2
Régions couvertes	2
Prix indicatif	4 900 € – 8 960 €
Durée	567 – 945 h

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

Se former en apprentissage

Formations en apprentissage	1
Organismes gestionnaires (CFA)	1
Organismes formateurs	1
Régions couvertes	1
Départements couverts	1
Organismes certifiés Qualiopi	1
Sessions	de 09/2025 à 06/2028

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	2
Parcours menés à terme	2
Taux d'achèvement	100 %
Période	10/2025 – 06/2026

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	2
Montant total engagé	12 900 €
Coût moyen par dossier	6 450 €
Durée moyenne	910 h
Période	09/2025 – 10/2025
France compétences	71 %
France Travail	28 %

Reste à charge titulaire

1 %

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