

Chef de partie spécialisé en restauration gastronomique

RNCP38624 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Code(s) NSF	221, 334t
Formacode(s)	42760, 32154
Code(s) ROME	G1602
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	09/02/2024
Date d'échéance	09/02/2027

Certificateur(s)

CENTRE DE FORMATION D'ALAIN DUCASSE · SIRET : 52909804800042

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

La filière restauration, qui constitue l'un des facteurs d'attractivité touristique de la France, est au cœur de la bataille menée par le Gouvernement en faveur de l'emploi et de la promotion des savoir-faire. Cette filière constitue l'un des facteurs d'attractivité touristique de la France : l'inscription à l'UNESCO du repas gastronomique des Français explique en partie les 40 % de chiffre d'affaires hors taxe du Tourisme international en France portés par la restauration.

La restauration traditionnelle est le segment le plus important. En effet, elle concentrait 48.4% du chiffres d'affaires de la consommation hors foyer en 2022 (soit 42.45 Md €).

Inscrit par l'UNESCO en 2010 au patrimoine culturel immatériel de l'humanité, le repas gastronomique des Français est un vecteur de rayonnement et un précieux atout économique.

Au sein de la certification "Chef de partie spécialisé en restauration gastronomique", notre spécificité est de mettre en avant l'acquisition et la validation de compétences spécifiques, indispensables à un poste à responsabilité dans une brigade de restaurant gastronomique (techniques culinaires gastronomiques, management inclusif, pratique responsable, créativité durable, prévention de la santé). Une compétence spécifique en végétarisme donne lieu à plusieurs modules et permet à nos certifiés d'être performants dans cette spécialité.

Le numérique est utilisé principalement pour être en veille sur les tendances du marché, les innovations des chefs etc...

ACTIVITÉS VISÉES

Le chef de partie spécialisé en restauration gastronomique à plusieurs missions et activités associées à ces missions :

Maîtrise des réglementations et des éléments favorisant la santé de la clientèle ainsi que la prise en compte, dans sa démarche globale de travail, de la RSE et prioritairement des aspects éco responsables du secteur et de sa partie, avant de passer en laboratoire :

- Application des réglementations de la méthode HACCP de l'hygiène et de la sécurité alimentaire dans un établissement de restauration
- Prévention de la santé de sa clientèle et du risque allergique dans le cadre de sa pratique professionnelle
- Mise en place d'une démarche écoresponsable dans le cadre de sa production dans un établissement de restauration

Organisation de la future production de sa partie avec le chef de cuisine et/ou la direction de l'établissement

- Gestion des stocks et des approvisionnements en matières premières en lien avec sa partie

- Mise en place du poste de travail, choix des équipements appropriés à la bonne exécution de la production et planification des techniques à mettre en œuvre pour sa partie
 - Application des procédures de sécurité et de prévention des risques professionnels dans le cadre de sa production
- Elaboration des plats de sa partie, dressage et vérification de la qualité gustative des plats sortis de sa partie :
- Réalisation d'une entrée froide ou chaude
 - Réalisation d'un plat à base de viande
 - Réalisation d'un plat à base de poisson
 - Réalisation des accompagnements et des garnitures
 - Réalisation des sauces
 - Réalisation d'un plat végétarien, sain et équilibré
 - Envoi de la commande en fonction de la demande
 - Réalisation et organisation du nettoyage des postes de travail et des locaux
- Animation de sa brigade et participation à l'évolution des compétences des membres de sa partie
- Participation au recrutement des commis, des apprentis et des stagiaires dans une démarche inclusive et durable
 - Participation à l'évolution des savoir-faire et des savoir être de sa brigade dans une démarche inclusive et durable
 - Animation de la brigade et traitement des conflits
 - Communication orale avec sa brigade, les autres parties et les clients
- COMPÉTENCES ATTESTÉES**
- Les compétences nécessaires à la réalisation des missions du chef de partie spécialisé en restauration gastronomique sont :
- Garantir l'intégration et l'application du cadre réglementaire relatif à la sécurité des denrées alimentaires et de l'HACCP dans un établissement de restauration
 - Mesurer l'impact du régime alimentaire sur la santé humaine
 - Mettre en place une veille informationnelle axée sur la nutrition
 - Préconiser les outils et méthodes à utiliser au sein d'un établissement de restauration afin de gérer sa production dans une démarche responsable
 - Suivre les stocks de matières premières de sa partie
 - Calculer les quantités de marchandises nécessaires à la production journalière de sa partie
 - Participer avec le chef de cuisine au sourcing des matières premières
 - Stocker les arrivages de produits selon les réglementations HACCP après vérification de la conformité quantitative et qualitative de la livraison avec la commande
 - Rassembler les produits bruts et le matériel nécessaire à la production de sa partie
 - Planifier en utilisant un outil d'organisation du temps les techniques à mettre en œuvre
 - Contrôler le port de la tenue professionnelle et des équipements de protection individuelle (EPI) par les membres de sa partie
 - Vérifier le bon entretien des EPI réutilisables ainsi que leur réparation ou remplacement si nécessaire
 - Préparer des entrées froides ou chaudes originales
 - Appliquer les modes de cuisson correspondants aux morceaux de viandes de la fiche technique
 - Appliquer les modes de cuisson adéquats aux produits aquatiques de la fiche technique
 - Préparer les garnitures des plats de poisson et de viande
 - Réaliser les sauces accompagnants les plats à base de poisson, de viande ou végétarien
 - Cuisiner une recette végétarienne gastronomique et innovante, saine et équilibrée
 - Contrôler la qualité visuelle et gustative des plats réalisés
 - Nettoyer les postes de travail et les locaux
 - Constituer une brigade inclusive
 - Former les collaborateurs de sa partie aux évolutions culinaires et aux codes de l'établissement gastronomique
 - Motiver les commis de cuisine et les autres membres de sa brigade
 - Prévenir les conflits de sa brigade
 - Donner des consignes à l'oral, en français et en anglais
 - Renseigner les clients sur la nature et la composition des plats

Blocs de compétences

RNCP38624BC01 — Maitrise des réglementations et des éléments favorisant la santé de la clientèle ainsi que la prise en compte, dans sa démarche globale de travail, de la RSE et prioritairement des aspects éco responsables du secteur et de sa partie, avant de passer en laboratoire

LISTE DE COMPÉTENCES

Garantir l'intégration et l'application du cadre réglementaire relatif à la sécurité des denrées alimentaires et de l'HACCP dans un établissement de restauration pour identifier, évaluer et maîtriser les risques liés à la manipulation des aliments afin d'éliminer les éventuels risques d'intoxications alimentaires et assurer la protection de la santé des clients.

Mesurer l'impact du régime alimentaire sur la santé humaine en s'appuyant sur des outils de mesures concrets (nutri-score, Apport Quotidien Recommandé, etc..) et évaluer les risques des allergies et intolérances alimentaires afin de pouvoir proposer aux clients une offre saine et équilibrée dans une démarche préventive de la santé.

Mettre en place une veille informationnelle axée sur la nutrition en recensant les sources fiables pour se tenir informer des nouvelles tendances et obligations afin d'actualiser ses connaissances et celles des membres de sa partie et de sa brigade.

Préconiser les outils et méthodes à utiliser au sein d'un établissement de restauration pour réaliser l'ensemble des opérations de production dans un souci constant de réduction des déchets, de la pollution et de la préservation des ressources afin de gérer sa production dans une démarche responsable.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation écrite individuelle sous forme de questionnaire.

Une succession de mini cas pratiques décrivant des contextes et des situations différentes au sein d'un établissement de restauration sont donnés aux candidats.

Le candidat analyse les différentes situations, répertorie et explique :

- Les différentes règles de la méthode HACCP à respecter et à faire respecter.
- Les actions et/ou outils à mettre en place en fonction des risques identifiés.
- Les méthodes et les outils à mettre en place pour initier une démarche responsable dans les contextes décrits dans les différents cas.

Mise en situation simulée individuelle écrite.

A partir d'une étude de cas, le candidat :

- mesure les impacts sur la santé des recettes présentées.
- identifie les allergènes majeurs
- argumente les résultats
- propose des outils et sources de veille relatifs au secteur.

Mise en situation simulée individuelle écrite.

A partir d'une étude de cas, le candidat :

- argumente les outils et méthodes à utiliser dans le cadre d'une production responsable,
- explique les résultats et les impacts des outils sélectionnés.

RNCP38624BC02 — Organisation de la future production de sa partie avec le/la chef.fe de cuisine et/ou la direction de l'établissement

LISTE DE COMPÉTENCES

Suivre les stocks de matières premières de sa partie en utilisant l'outil de gestion de stock interne de l'établissement (informatique ou feuille d'inventaire) pour vérifier les disponibilités et éviter le gaspillage.

Calculer les quantités de marchandises nécessaires à la production journalière de sa partie en utilisant les fiches techniques des plats à réaliser et en les comparant à l'inventaire des stocks pour compléter les bons de commande des produits manquants à la réalisation de la partie.

Participer avec le chef de cuisine au sourcing des matières premières en privilégiant les circuits courts, la qualité des produits et la démarche durable des fournisseurs pour s'assurer de la qualité et de la disponibilité des produits pour la production de sa partie.

Stocker les arrivages de produits selon les réglementations HACCP après vérification de la conformité quantitative et qualitative de la livraison avec la commande pour assurer la sécurité alimentaire au sein d'une cuisine.

Rassembler les produits bruts et le matériel nécessaires à la production de sa partie en suivant les fiches techniques et les réglementations d'usage pour mettre en place le poste de travail permettant une production fluide et responsable.

Planifier en utilisant un outil d'organisation du temps les techniques à mettre en œuvre à partir des fiches recettes,

des consignes de production et du matériel mis à disposition pour optimiser le temps de préparation de sa partie.
Contrôler le port de la tenue professionnelle et des équipements de protection individuelle (EPI) par les membres de sa partie pour prévenir des risques physiques (chutes, coupures, brûlures, TMS...), chimiques (détergents, désinfectants...) biologiques (allergies cutanées et respiratoires) et protéger les aliments préparés des contaminations biologiques dont sont vecteurs les vêtements civils.

Vérifier le bon entretien des EPI réutilisables ainsi que leur réparation ou remplacement si nécessaire conformément au code du travail et aux recommandations du fabricant pour garantir la sécurité des membres de sa partie faces aux nombreux risques inhérents à la profession.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle simulée écrite individuelle

A partir d'une étude de cas donnée par le certificateur, le candidat :

- complète l'inventaire des stocks et identifie les volumes de produits manquants pour la réalisation de la production
- rédige un bon de commande au plus juste des besoins en matières premières nécessaires à la production
- argumente le choix des fournisseurs et des labels au regard de la signature de l'établissement.

Mise en situation professionnelle simulée pratique individuelle.

Le centre met à disposition les éléments nécessaires à la réalisation de la modalité d'évaluation.

A partir de fiches de production fournies par le centre, le candidat :

- réceptionne, contrôle et conditionne les marchandises
- prépare et organise son poste de travail
- réalise une fiche d'organisation dans le temps de sa production à l'aide du planigramme vierge fourni par le centre
- cite, explique et justifie les différents EPI obligatoires dans le cadre de sa production
- vérifie le bon fonctionnement du matériel et explique les principales règles d'utilisation et d'entretien.

L'évaluation est réalisée par un jury d'experts à partir d'une grille d'évaluation donnée au préalable par le certificateur.

RNCP38624BC03 — Elaboration des plats de sa partie, dressage et vérification de la qualité gustative des plats sortis de sa partie

LISTE DE COMPÉTENCES

Préparer des entrées froides ou chaudes originales en utilisant des ingrédients de qualité, de nouvelles saveurs et des techniques de dressage innovantes pour offrir aux clients une expérience sensorielle raffinée dès le début du repas.

Appliquer les modes de cuisson correspondants aux morceaux de viandes de la fiche technique (1er/2ème ou 3ème catégorie) en choisissant les matériels adaptés (four, grill, poêle...) pour réaliser une cuisson permettant de préserver les qualités gustatives et nutritionnelles des produits et satisfaire la demande des clients (saignant, rosé, a point...).

Appliquer les modes de cuisson adéquats aux produits aquatiques de la fiche technique (poisson, crustacé ou céphalopode) en choisissant les matériels adaptés à la cuisson des produits aquatiques pour réaliser une cuisson préservant les qualités gustatives et nutritionnelles des produits dans les standards d'un restaurant gastronomique.

Préparer les garnitures des plats de poisson et de viande en faisant preuve de talent et de créativité dans l'association des produits pour réaliser des accompagnements dans une démarche écoresponsable (respect de la saisonnalité, produits locaux, utilisation de l'ensemble du produit, de légumineuses ou de variétés anciennes, etc...).

Réaliser les sauces accompagnants les plats à base de poisson, de viande ou végétariens en mettant en application des techniques culinaires traditionnelles ou innovantes selon la recette et en sélectionnant des ingrédients qualitatifs et cohérents entre eux pour sublimer les plats du restaurant gastronomique.

Cuisiner une recette végétarienne gastronomique et innovante, saine et équilibrée en réalisant la fiche technique nutritionnelle pour répondre aux nouvelles attentes de la clientèle soucieuse d'éco-responsabilité et de prévention de la santé.

Contrôler la qualité visuelle et gustative des plats réalisés en ajustant les assaisonnements et les éléments de finition pour envoyer la commande dans les temps impartis afin de maintenir un rythme de service et d'envoi des plats dans les standards de la restauration gastronomique et les attentes de la clientèle.

Nettoyer les postes de travail et les locaux en appliquant la réglementation du secteur (HACCP) et les procédures de nettoyage responsable de l'établissement pour assurer la propreté des postes de sa partie et garantir l'hygiène alimentaire, la sécurité des clients et l'entretien de son outil de travail.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle simulée pratique individuelle.

Le centre met à disposition les éléments nécessaires à la réalisation de la modalité d'évaluation.

Un cahier des charges d'une prestation de cuisine est remis au candidat.

Cette prestation comprend la création et la réalisation d'une entrée froide ou chaude, d'un plat de viande, d'un plat de poisson et d'un plat végétarien pour 4 personnes.

La mise en situation pratique s'effectue en plusieurs temps :

1ère partie :

Avec l'encadrement d'un expert jouant le rôle de chef de cuisine, le candidat crée, développe et teste les recettes qu'il a lui-même élaborées selon le cahier des charges préétablis.

2ème partie :

Assisté par un commis, le candidat réalise un menu gastronomique composé de :

- une entrée froide ou chaude
- un plat à base de poisson accompagné d'une garniture et d'une sauce
- un plat à base de viande accompagné d'une garniture et d'une sauce
- un plat végétarien

Durant l'épreuve, le candidat :

- s'assure de l'envoi des plats dans les temps impartis
- réalise l'ensemble des préparations dans les normes d'hygiène en vigueur et remet en état les locaux et son poste de travail
- rédige la fiche technique de fabrication des recettes élaborées
- rédige la fiche nutritionnelle du plat végétarien
- décrit les innovations mises en œuvre pour valoriser l'approche végétale, saine et équilibrée de la recette végétarienne et argumente ses choix

L'ensemble des épreuves est réalisé dans une démarche responsable (technique « zéro déchet », valorisation des restes, etc..) et dans le respect de la RSE (tri des déchets, utilisation de produits non toxiques pour l'environnement, respect de l'humain, ...).

A partir d'une grille d'évaluation préétablie, l'évaluation est réalisée par un jury d'experts indépendants.

RNCP38624BC04 — Animation de sa brigade et participation à l'évolution des compétences des membres de sa partie

LISTE DE COMPÉTENCES

Constituer une brigade inclusive en identifiant les compétences nécessaires à sa partie pour recruter les collaborateurs en s'appuyant sur le GPEC et le droit du travail.

Former les collaborateurs de sa partie aux évolutions culinaires et aux codes de l'établissement gastronomique en utilisant des outils collaboratifs et une communication adaptée aux spécificités du personnel en place (handicap, interculturalité) pour développer des compétences supplémentaires en vue de répondre aux nouvelles attentes du marché en termes de consommation durable et de prévention de la santé.

Motiver les commis de cuisine et les autres membres de sa brigade en utilisant son leadership et des techniques d'animation d'équipe pour maintenir un niveau d'engagement élevé de sa partie dans le respect des réglementations et de la QVT.

Prévenir les conflits de sa brigade, dans la mesure du possible, en utilisant sa compréhension des mécanismes comportementaux et psychologiques propres aux secteurs de la restauration en faisant preuve d'écoute active et de prise de recul pour anticiper et/ou résoudre et apaiser les conflits en cours afin de maintenir la cohésion d'équipe et la collaboration entre l'ensemble du personnel du restaurant.

Donner des consignes à l'oral, en français et en anglais, en utilisant un vocabulaire et une tonalité professionnels adaptés au secteur de la restauration et aux particularités des personnes concernées pour contribuer à la production de la commande du client dans les standards de l'établissement.

Renseigner les clients sur la nature et la composition des plats en utilisant un vocabulaire soutenu et une attitude courtoise pour expliquer et valoriser les plats préparés par la brigade de cuisine.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle simulée écrite individuelle.

A partir d'une étude de cas, le candidat :

- recense et détermine les besoins en personnel et en compétences de sa partie
- élabore et propose des outils ou des méthodes collaboratives adaptés pour développer les connaissances et les compétences des membres de sa partie
- propose des critères d'évaluation des performances de l'équipe et des actions de motivation pour dynamiser et fédérer l'équipe de sa partie en fonction des particularités des individus décrits dans l'étude de cas
- identifie et propose des solutions aux situations de conflits décrites

Mise en situation professionnelle orale individuelle, effectuée au centre de formation.

Sous forme de jeu de rôle, un des membres du jury tient tour à tour le rôle d'un collaborateur puis d'un client.

A partir du contexte présenté, le candidat :

- explique et détaille la recette à son collaborateur en français et en anglais
- explique et détaille la recette à un client en français.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le (la) chef(fe) de partie spécialisé(e) en restauration gastronomique peut exercer son métier dans différents restaurants de type gastronomique (Etoilé Michelin) ou semi-gastronomique (ex : Bistronomique). Il commence fréquemment sa carrière dans des restaurants « moyen haut de gamme, des restaurants d'hôtellerie, restaurants thématiques, traiteurs » avant d'intégrer un restaurant gastronomique

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Dans les cuisines des restaurants et des établissements hôteliers, le chef de partie est un cuisinier expérimenté spécialisé qui occupe une place spécifique dans la hiérarchie. Responsable d'un secteur de la cuisine, il est spécialisé dans l'élaboration d'un type de plat précis. Ainsi, il peut être poissonnier, rôtiisseur, saucier, entremétier ou garde-manger. .

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Sans

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

Pour les candidats étrangers, justifier d'un niveau DELF B1 en français

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE, VAE

Le Président du jury qui est un professionnel extérieur à l'organisme
Un chef formateur
Un entrepreneur du secteur de la restauration
Un chef cuisinier salarié en activité et spécialisé en restauration gastronomique

Base légale

Date de décision	09/02/2024
Durée de l'enregistrement	3 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	09/02/2027
Date de dernière délivrance possible	09/02/2031

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2022	23	0	100 %	88 %
2021	42	0	100 %	79 %

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS
RNCP36290

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

https://www.ecoleducasse.com/diplome-de-cuisine?cq_med=&cq_plac=&cq_net=g&cq_term=alain%20ducasse%20formation&cq_plt=gp&account=Ducasse&utm_source=Google&utm_medium=cpc&utm_campaign=HDL_French-Region_ALL_ALL_ED_Search-Brand_All-Courses_ALL_Null_EXT&utm_content=Ducasse_All_All_FR&utm_term=Alain-ducasse-formation&gad_source=1&gclid=EAlaIqObChMIkbaupvKggMV4ToGAB25mgrkEAAYASABEgK6kvD_BwE

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38624/>

Où se former

Formations référencées	7
Organismes	1
Régions couvertes	1
Prix indicatif	2 500 € – 24 800 €
Durée	280 – 1169 h

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

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	71
Parcours menés à terme	53

Taux d'achèvement	75 %
Période	08/2024 – 08/2026

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	77
Montant total engagé	839 250 €
Coût moyen par dossier	10 899 €
Durée moyenne	366 h
Période	05/2024 – 08/2026
Reste à charge titulaire	58 %
France compétences	31 %
Entreprise	6 %
France Travail	3 %
OPCO	2 %

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