

Restauration collective

RNCP38657 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Sigle	CS — Certificat de spécialisation
Code(s) NSF	221t
Formacode(s)	42708
Code(s) ROME	G1603
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	01/01/2029

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETE ALIMENTAIRE · SIRET : 11007001800012

Partenaires habilités

13 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 13 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
ASS GESTION CTRE FORMA APPRENTIS ST-JEAN	388144081 00014	Former et organiser l'évaluation
ETABLISSEMENT PUBLIC LOCAL D'ENSEIGNEMENT ET DE FORMATION PROFESSIONNELLE AGRICOLES DE LA-ROCHE-SUR-FORON	197409279 00019	Former et organiser l'évaluation
GROUPE ANTOINE DE ST-EXUPERY SITE GIORGIO FRASSATI	777746199 00010	Former et organiser l'évaluation
LEGTA	192807063 00016	Former et organiser l'évaluation
LEGTA D'AUCH - BEAULIEU - LAVACANT	193200391 00012	Former et organiser l'évaluation
LEGTA DE DOUAI-WAGNONVILLE	195932553 00017	Former et organiser l'évaluation
LEGTA FRANCOIS PETRARQUE	198401101 00011	Former et organiser l'évaluation
LEGTA LYCEE AGRICOLE AGROALIMENTAIRE DES SARDIERES	190108191 00015	Former et organiser l'évaluation
LEGTPA DE BAR LE DUC	195507520 00011	Former et organiser l'évaluation
LEGTPA - LYCEE ALPHONSE DEFUMADE	192300309 00015	Former et organiser l'évaluation

Liste complète des 13 partenaires habilités : <https://data.aktaconseil.fr/certifications/rncp38657-restauration-collective/partenaires>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

La formation initiale de commis de cuisine (CAP à Bac pro) présente une orientation « Restauration traditionnelle » qui ne répond pas à l'ensemble des compétences demandées aux personnels cuisinant en restauration collective.

En effet, les évolutions en termes de matériel, de structure et les obligations réglementaires sur les plans de l'hygiène, la sécurité et la nutrition sont autant de spécificités qui différencient aujourd'hui ce secteur de la restauration traditionnelle.

Par ailleurs, outre les activités inhérentes au cœur du métier de cuisinier, on repère des spécificités de la restauration collective : organisation du travail avec des horaires décalés, adaptation éventuelle des fiches techniques aux différents convives (ex : patient à pathologie ou régime particulier), production de gros volumes, utilisation d'outils et matériels adaptés à ces volumes, modalités de cuisson, conservation adaptée à une consommation différée dans le temps et dans l'espace.

L'activité de cet emploi/métier s'exerce au sein de restaurants d'entreprises ou de collectivités (établissements scolaires, structures hospitalières ou à caractère social...), en relation avec différents intervenants (chef cuisinier, fournisseurs, services d'hygiène...), en contact régulier avec les clients ou autres donneurs d'ordre.

ACTIVITÉS VISÉES

Depuis la gestion des approvisionnements au rangement final de la cuisine et de l'espace restaurant, le titulaire de ce certificat organise son travail selon les normes d'hygiène, de sécurité et d'environnement en vigueur.

Il cuisine, organise les menus, assure la bonne marche du service et l'application stricte de normes d'hygiène alimentaires (maintenance et propreté des équipements).

Il suit un planning de production, visant à valoriser les produits élaborés, développer et maîtriser la préparation des produits bruts en grande quantité tout en adaptant les menus aux différents convives.

Il met en œuvre les procédures réglementaires adaptées à son domaine d'activité, connaît les règles spécifiques de son espace de travail (process de cuisson, liaison froide/chaude, restauration directe/différée, conditionnement et conservation).

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Conduire la production des préparations culinaires :

- Conduire les opérations préliminaires à la production
- Réaliser des préparations chaudes et froides pour un groupe de convives

Distribuer les préparations culinaires :

- Dresser des assiettes
- Gérer les flux

Réaliser les opérations d'entretien des locaux et matériels :

- Nettoyer les locaux
- Nettoyer des matériels à l'aide de machines

Blocs de compétences

RNCP38657BC01 — Conduire la production des préparations culinaires

LISTE DE COMPÉTENCES

- Conduire les opérations préliminaires à la production
- Réaliser des préparations chaudes et froides pour un groupe de convives

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation en situation professionnelle

RNCP38657BC02 — Distribuer les préparations culinaires

LISTE DE COMPÉTENCES

- Dresser des assiettes
- Gérer les flux

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation en situation professionnelle

RNCP38657BC03 — Réaliser les opérations d'entretien des locaux et matériels

LISTE DE COMPÉTENCES

- Nettoyer les locaux
- Nettoyer des matériels à l'aide de machines

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation en situation professionnelle

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Restauration collective

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Cuisinier

Chef cuisinier

Responsable de production en restauration collective

Agent de restauration/ de service,

Commis de cuisine/de collectivité

Employé polyvalent en 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)	1 502 €
Familles professionnelles (FAP)	S1X20 — Aides de cuisine et employés polyvalents de la restauration · tension 3/5 (Modérée) S1X40 — Cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	148 551
Jugés difficiles à recruter	43 %
Emplois saisonniers	42 %
Familles professionnelles (FAP)	S1X20 — Aides de cuisine et employés polyvalents de la restauration S1X40 — Cuisiniers

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Conformément à l'article D. 811-167-3 du code rural et de la pêche maritime

, le certificat de spécialisation agricole option « restauration collective » est accessible aux candidats titulaires :

- du brevet professionnel agricole option « transformations alimentaires » créé par l'arrêté du 13 mai 2008 susvisé ;
- du certificat d'aptitude professionnelle « cuisine » créé par l'arrêté du 6 juillet 2004 susvisé, ou, sur décision du directeur régional de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt :
- aux candidats titulaires d'un diplôme ou titre inscrit au répertoire national des certifications professionnelles de

niveau au moins équivalent et de spécialité voisine aux diplômes listés au premier alinéa ou d'une attestation de suivi de formations reconnues dans les conventions collectives.

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

Le jury, présidé par un fonctionnaire de catégorie A membre de l'enseignement agricole public, est composé d'enseignants d'établissements agricoles publics et privés justifiant des titres ou diplômes requis pour enseigner dans une section préparant au baccalauréat professionnel agricole, et, pour moitié, au maximum, d'employeurs et de salariés des professions concernées

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	7 832 €
Selon la branche	7 000 € – 8 322 €
Prise en charge	Branches concernées
7 832 €	Valeur par défaut · 208 branches
8 322 €	CPNE de l'industrie hôtelière, CPNEFP de la restauration collective
8 212 €	CPNEFP dans les établissements d'enseignement privés sous contrat
7 320 €	CPNE de la branche de l'hospitalisation privée à statut commercial et du thermalisme
7 000 €	CPNE des industries de santé (CPNEIS)

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	01/01/2029
Date de dernière délivrance possible	01/01/2030

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP15507

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<https://chlorofil.fr/>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38657/>

Se former en apprentissage

Formations en apprentissage	7
Organismes gestionnaires (CFA)	7
Organismes formateurs	7
Régions couvertes	7

Départements couverts	7
Organismes certifiés Qualiopi	7
Sessions	de 01/2026 à 08/2028

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