

Cuisinier des terroirs

RNCP38821 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Code(s) NSF	221t
Formacode(s)	42752
Code(s) ROME	G1602
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	27/03/2024
Date d'échéance	27/03/2027

Certificateur(s)

CENTRE A F R A T · SIRET : 77947830400016

Partenaires habilités

1 organisme habilité, d'après la liste publiée par France compétences : 1 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
AGIR INNOVER MOBILISER ESSAIMER	43267410900090	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le cuisinier des terroirs a un rôle capital à jouer dans un contexte en pleine transition en réponse aux enjeux actuels tant économiques, écologiques, sociaux que de santé publique. Par ses connaissances en alimentation saine et durable et son art culinaire il montre la voie vers une alimentation de demain qui doit prendre en compte plusieurs aspects tels que la préservation de la santé, l'autonomie alimentaire, la protection de l'environnement et la réduction des émissions de carbone pour limiter l'impact sur le changement climatique. Sa mission principale est de concevoir des plats, de l'entrée au dessert, qui illustrent une cuisine saine, durable et territoriale, et également végétale ou alternative. Parce qu'il est amené à travailler dans des structures de moyennes et petites tailles, voir créer son activité, il est en mesure d'assurer une gestion plus globale de l'activité de restauration.

ACTIVITÉS VISÉES

Organisation et mise en œuvre durable de la production culinaire

Élaboration et réalisation de plats durables, sains et de territoires

Élaboration et réalisation de plats créatifs en cuisine végétale ou alternative

Gestion durable et responsable de l'activité de restauration

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Générer des bons de commandes à partir de fiches techniques culinaires en optimisant les livraisons

Gérer les stocks pour limiter les coûts, les pertes et le gaspillage alimentaire

Choisir ses fournisseurs pour garantir une qualité des produits et privilégier une agriculture et des filières responsables en cohérence avec le prix de revient

Réceptionner et organiser les marchandises dans le respect des règles sanitaires

Connaissance des sigles, labels et appellations en lien avec la qualité des produits et les démarches responsables

Connaissance des circuits d'approvisionnements, notamment ceux dont l'impact sur l'environnement est moindre

Connaissance prix de revient/prix de vente
 Mettre en place une organisation de la cuisine pour gagner en efficacité et respecter les règles d'hygiène
 Assurer le suivi du plan de maîtrise sanitaire (PMS) pour garantir l'hygiène et la sécurité alimentaire en utilisant des nettoyants adaptés, sains et écologiques
 Choisir des équipements adaptés à son activité en tenant compte de la consommation en ressources (eau, énergie)
 Gérer et limiter les déchets alimentaires et non alimentaires pour limiter l'impact sur l'environnement et le climat
 Connaissance des réglementations sanitaires dont la méthode HACCP
 Connaissance des techniques de nettoyage et de désinfection avec un faible impact sur l'environnement
 Connaissance des éco gestes pour limiter son impact, réduire ses consommations pour une mise en œuvre opérationnelle et une transmission aux équipes
 Suivre une fiche technique de recette pour préparer des plats simples ou de petite restauration dans le respect des normes d'hygiène et dans une approche durable
 Préparer et assurer un service simple pour assurer une prestation de qualité en organisant le lien entre la cuisine et la salle
 Connaissance des règles d'hygiène
 Connaissance des allergènes/ réglementation affichage provenance
 Concevoir des plats et des menus bas carbone en choisissant ses produits (impact GES, saison et local) pour limiter l'impact de l'alimentation sur l'environnement
 Végétaliser les assiettes pour une cuisine plus durable et saine en limitant la quantité de viande et en privilégiant la qualité (moins mais mieux)
 Concevoir ou revisiter des plats privilégiant des produits bruts de qualité et des équilibres alimentaires pour une cuisine saine
 Proposer une cuisine créative et évolutive qui reflète l'identité d'un territoire et valorise les produits de terroir
 Choisir les techniques professionnelles les plus appropriées pour travailler et valoriser un produit brut
 Élaborer des fiches techniques en intégrant la logique zéro déchet et en limitant la consommation de ressources
 Déterminer le prix de revient des plats pour maintenir une activité durable
 Connaissance des notions liées à la cuisine durable
 Connaissance de l'impact carbone et Gaz à effet de serre des aliments
 Connaissances des aliments sains et des apports nutritifs
 Connaissance de la technologie culinaire des aliments
 Connaissance des équilibres alimentaires
 Connaissance des régimes alimentaires
 Connaissance des modes de cuisson notamment basse consommation / respect qualité nutritive des aliments
 Préparer l'« organisation rationnelle du travail » en tenant compte des règles d'hygiène et en optimisant les consommations
 Préparer, réaliser et cuire les différentes composantes d'un menu de l'entrée au dessert en appliquant les gestes et bonnes pratiques pour une cuisine saine et durable
 Appliquer les gestes et bonnes pratiques pour limiter son impact sur l'environnement
 Appliquer les techniques de dressage mettant en valeur les produits travaillés pour un aspect visuel gourmand
 Connaissance des techniques culinaires pour travailler tout type de produits
 Connaissance des nouvelles tendances de dressage pour un équilibre visuel de l'assiette
 Combiner des produits végétaux de façon créative pour obtenir des recettes nutritives aux saveurs et textures attrayantes
 Cuisiner des plats végétaux savoureux en appliquant les techniques culinaires végétales et les techniques de cuisson spécifiques
 Connaissance approfondie des ingrédients végétaux pour varier les combinaisons
 Connaissance des techniques spécifiques pour sublimer les légumes
 Connaissance des besoins nutritionnels spécifiques aux régimes végétaliens (les sources de protéines végétales, les acides gras essentiels, les vitamines et les minéraux)
 Concevoir des recettes alternatives pour répondre aux intolérances alimentaires et aux tendances actuelles en faisant appel aux techniques et produits alternatifs
 Utiliser les produits de substitution de manière appropriée et créative pour créer des plats équilibrés
 Cuisiner des plats alternatifs en appliquant les techniques culinaires spécifiques pour des plats savoureux et attrayants
 Connaissance des régimes spécifiques et intolérances alimentaires pour adapter ou créer des recettes

Connaissance des produits de substitution pour une cuisine alternative
 Connaissance en technologie culinaire alternative pour identifier les possibilités de substitutions
 Préparer l'« organisation rationnelle du travail » pour gagner en efficacité en tenant compte des règles d'hygiène et en optimisant les consommations
 Expérimenter de nouvelles combinaisons de saveurs par de la créativité et l'innovation culinaire pour surprendre et sensibiliser les clients à ces nouvelles cuisines
 Élaborer des fiches techniques pour lister les produits utilisés et formaliser la progression en intégrant la logique zéro déchet et en limitant la consommation de ressources
 Privilégier les produits locaux, de saison et/ou avec un impact carbone maîtrisé pour une cuisine plus durable
 Dresser les plats en valorisant les produits utilisés pour rendre appétissante cette cuisine nouvelle
 Déterminer le prix de revient des plats pour maintenir une activité durable
 Donner du sens à son travail de cuisinier en définissant ses valeurs et ses engagements pour répondre aux enjeux actuels
 Identifier les attentes et les besoins de la clientèle pour apporter une réponse culinaire adaptée
 Identifier les produits du terroir et les filières courtes pour les intégrer dans la carte en tenant compte des modes de production
 Identifier les formes de restauration classiques, alternatives ou solidaires pour répondre aux attentes sociétales
 Définir le concept de restauration et l'offre culinaire associée pour proposer une carte en cohérence avec les valeurs, les enjeux de transition, le territoire et les attentes des clients
 Proposer une carte inclusive et diversifiée qui permet de répondre aux différents régimes, à la question du handicap et diverses tendances en intégrant l'impact sur l'environnement et sur la santé
 Connaissance de la démarche stratégique
 Connaissance de la méthodologie d'analyse du marché
 Connaissance de la notion de raison d'être d'une entreprise
 Formuler un argumentaire commercial reflétant les valeurs et les engagements pour attirer ou sensibiliser sa clientèle
 Identifier les moyens de communiquer sur les produits utilisés, la démarche écoresponsable, l'équilibre alimentaire pour plus de transparence tout en limitant son impact environnemental
 Communiquer en s'appuyant sur les réseaux locaux pour ancrer localement son activité
 Connaissance de la démarche commerciale
 Connaissance des vecteurs de communication
 Assurer le suivi financier de l'activité en s'appuyant sur des outils financiers et des indicateurs pour maîtriser ses coûts et piloter de façon durable la structure
 Enclencher une démarche entrepreneuriale pour créer ou reprendre une activité de restauration en y donnant du sens
 Assurer une veille réglementaire pour appliquer les évolutions législatives et normatives et s'assurer de la conformité de ses activités
 Répartir les tâches au sein de l'équipe pour organiser et fluidifier le travail en intégrant la notion de bien-être au travail
 Identifier les leviers pour éviter le turn-over des équipes dans le respect des droits et devoirs du salarié du secteur de la restauration en tenant compte du bien-être au travail
 Intégrer dans son organisation et sa gestion les enjeux de l'alimentation (économiques, sociaux, environnementaux et de santé publique) pour apporter des réponses concrètes
 Intégrer des outils numériques pour évaluer ou limiter son impact sur l'environnement
 Connaissance de bases en gestion
 Connaissance des vecteurs de communication
 Connaissance des réglementations en lien avec la restauration commerciale
 Connaissance du concept de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE)
 Connaissance en droit du travail
 Connaissance des enjeux de l'alimentation : économiques, sociaux, environnementaux et de santé publique

Blocs de compétences

RNCP38821BC01 — Organisation et mise en œuvre durable de la production culinaire

LISTE DE COMPÉTENCES

Générer des bons de commandes à partir de fiches techniques culinaires en optimisant les livraisons
Gérer les stocks pour limiter les couts, les pertes et le gaspillage alimentaire
Choisir ses fournisseurs pour garantir une qualité des produits et privilégier une agriculture et des filières responsables en cohérence avec le prix de revient
Réceptionner et organiser les marchandises dans le respect des règles sanitaires
Connaissance des sigles, labels et appellations en lien avec la qualité des produits et les démarches responsables
Connaissance des circuits d'approvisionnements, notamment ceux dont l'impact sur l'environnement est moindre
Connaissance prix de revient/prix de vente
Mettre en place une organisation de la cuisine pour gagner en efficacité et respecter les règles d'hygiène
Assurer le suivi du plan de maîtrise sanitaire (PMS) pour garantir l'hygiène et la sécurité alimentaire en utilisant des nettoyants adaptés, sains et écologiques
Choisir des équipements adaptés à son activité en tenant compte de la consommation en ressources (eau, énergie)
Gérer et limiter les déchets alimentaires et non alimentaires pour limiter l'impact sur l'environnement et le climat
Connaissance des réglementations sanitaires dont la méthode HACCP
Connaissance des techniques de nettoyage et de désinfection avec un faible impact sur l'environnement
Connaissance des éco gestes pour limiter son impact, réduire ses consommations pour une mise en œuvre opérationnelle et une transmission aux équipes
Suivre une fiche technique de recette pour préparer des plats simples ou de petite restauration dans le respect des normes d'hygiène et dans une approche durable
Préparer et assurer un service simple pour assurer une prestation de qualité en organisant le lien entre la cuisine et la salle
Connaissance des règles d'hygiène
Connaissance des allergènes/ réglementation affichage provenance

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle
Etude de cas
Questionnaires professionnels
Questionnaire HACCP

RNCP38821BC02 — Elaboration et réalisation de plats durables, sains et de territoire

LISTE DE COMPÉTENCES

Concevoir des plats et des menus bas carbone en choisissant ses produits (impact GES, saison et local) pour limiter l'impact de l'alimentation sur l'environnement
Végétaliser les assiettes pour une cuisine plus durable et saine en limitant la quantité de viande et en privilégiant la qualité (moins mais mieux)
Concevoir ou revisiter des plats privilégiant des produits bruts de qualité et des équilibres alimentaires pour une cuisine saine
Proposer une cuisine créative et évolutive qui reflète l'identité d'un territoire et valorise les produits de terroir
Choisir les techniques professionnelles les plus appropriées pour travailler et valoriser un produit brut
Élaborer des fiches techniques en intégrant la logique zéro déchet et en limitant la consommation de ressources
Déterminer le prix de revient des plats pour maintenir une activité durable
Connaissance des notions liées à la cuisine durable
Connaissance de l'impact carbone et Gaz à effet de serre des aliments
Connaissances des aliments sains et des apports nutritifs
Connaissance de la technologie culinaire des aliments
Connaissance des équilibres alimentaires
Connaissance des régimes alimentaires
Connaissance des modes de cuisson notamment basse consommation / respect qualité nutritive des aliments
Préparer l'« organisation rationnelle du travail » en tenant compte des règles d'hygiène et en optimisant les consommations
Préparer, réaliser et cuire les différentes composantes d'un menu de l'entrée au dessert en appliquant les gestes et bonnes pratiques pour une cuisine saine et durable

Appliquer les gestes et bonnes pratiques pour limiter son impact sur l'environnement
Appliquer les techniques de dressage mettant en valeur les produits travaillés pour un aspect visuel gourmand
Connaissance des techniques culinaires pour travailler tout type de produits
Connaissance des nouvelles tendances de dressage pour un équilibre visuel de l'assiette

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle

RNCP38821BC03 — Elaboration et réalisation de plats créatifs en cuisine végétale ou alternative

LISTE DE COMPÉTENCES

Combiner des produits végétaux de façon créative pour obtenir des recettes nutritives aux saveurs et textures attrayantes
Cuisiner des plats végétaux savoureux en appliquant les techniques culinaires végétales et les techniques de cuisson spécifiques
Connaissance approfondie des ingrédients végétaux pour varier les combinaisons
Connaissance des techniques spécifiques pour sublimer les légumes
Connaissance des besoins nutritionnels spécifiques aux régimes végétaliens (les sources de protéines végétales, les acides gras essentiels, les vitamines et les minéraux)
Concevoir des recettes alternatives pour répondre aux intolérances alimentaires et aux tendances actuelles en faisant appel aux techniques et produits alternatifs
Utiliser les produits de substitution de manière appropriée et créative pour créer des plats équilibrés
Cuisiner des plats alternatifs en appliquant les techniques culinaires spécifiques pour des plats savoureux et attrayants
Connaissance des régimes spécifiques et intolérances alimentaires pour adapter ou créer des recettes
Connaissance des produits de substitution pour une cuisine alternative
Connaissance en technologie culinaire alternative pour identifier les possibilités de substitutions
Préparer l'« organisation rationnelle du travail » pour gagner en efficacité en tenant compte des règles d'hygiène et en optimisant les consommations
Expérimenter de nouvelles combinaisons de saveurs par de la créativité et l'innovation culinaire pour surprendre et sensibiliser les clients à ces nouvelles cuisines
Élaborer des fiches techniques pour lister les produits utilisés et formaliser la progression en intégrant la logique zéro déchet et en limitant la consommation de ressources
Privilégier les produits locaux, de saison et/ou avec un impact carbone maîtrisé pour une cuisine plus durable
Dresser les plats en valorisant les produits utilisés pour rendre appétissante cette cuisine nouvelle
Déterminer le prix de revient des plats pour maintenir une activité durable

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mises en situation professionnelle

RNCP38821BC04 — Gestion durable et responsable de l'activité de restauration

LISTE DE COMPÉTENCES

Donner du sens à son travail de cuisinier en définissant ses valeurs et ses engagements pour répondre aux enjeux actuels
Identifier les attentes et les besoins de la clientèle pour apporter une réponse culinaire adaptée
Identifier les produits du terroir et les filières courtes pour les intégrer dans la carte en tenant compte des modes de production
Identifier les formes de restauration classiques, alternatives ou solidaires pour répondre aux attentes sociétales
Définir le concept de restauration et l'offre culinaire associée pour proposer une carte en cohérence avec les valeurs, les enjeux de transition, le territoire et les attentes des clients
Proposer une carte inclusive et diversifiée qui permet de répondre aux différents régimes, à la question du handicap et diverses tendances en intégrant l'impact sur l'environnement et sur la santé
Connaissance de la démarche stratégique
Connaissance de la méthodologie d'analyse du marché
Connaissance de la notion de raison d'être d'une entreprise
Formuler un argumentaire commercial reflétant les valeurs et les engagements pour attirer ou sensibiliser sa clientèle
Identifier les moyens de communiquer sur les produits utilisés, la démarche écoresponsable, l'équilibre alimentaire

pour plus de transparence tout en limitant son impact environnemental
Communiquer en s'appuyant sur les réseaux locaux pour ancrer localement son activité
Connaissance de la démarche commerciale
Connaissance des vecteurs de communication
Assurer le suivi financier de l'activité en s'appuyant sur des outils financiers et des indicateurs pour maîtriser ses coûts et piloter de façon durable la structure
Enclencher une démarche entrepreneuriale pour créer ou reprendre une activité de restauration en y donnant du sens
Assurer une veille réglementaire pour appliquer les évolutions législatives et normatives et s'assurer de la conformité de ses activités
Répartir les tâches au sein de l'équipe pour organiser et fluidifier le travail en intégrant la notion de bien-être au travail
Identifier les leviers pour éviter le turn-over des équipes dans le respect des droits et devoirs du salarié du secteur de la restauration
Intégrer dans son organisation et sa gestion les enjeux de l'alimentation (économiques, sociaux, environnementaux et de santé publique) pour apporter des réponses concrètes
Intégrer des outils numériques pour évaluer ou limiter son impact sur l'environnement
Connaissance de bases en gestion
Connaissance des vecteurs de communication
Connaissance des réglementations en lien avec la restauration commerciale
Connaissance du concept de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE)
Connaissance en droit du travail
Connaissance des enjeux de l'alimentation : économiques, sociaux, environnementaux et de santé publique

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Questionnement à partir d'un dossier professionnel élaboré en amont de la session d'examen

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le cuisinier des terroirs peut être salarié mais peut également créer sa propre activité ou prendre une activité en gérance, généralement dans des structures de restauration de petites à moyennes tailles (de 1 à 5 personnes), telles que :

- Des restaurants, des auberges de terroir, des fermes auberge, des bistrot de pays, des tables d'hôte
- Des petites activités de traiteur ou événementiel, des foodtruck
- Des refuges de montagne
- Des restaurants spécialisés : végétariens, végétaliens, locavores, healthy (santé)
- Des structures aux formats alternatifs et coopératifs : café associatif, restaurant solidaire, tiers lieux, café cantine, lieux culturels
- Chef à domicile ou ateliers de cuisine

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Chef de cuisine
Cuisinier
Second de cuisine
Gérant
ou créateur d'une entreprise de restauration

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Il n'y a pas de réglementations particulières pour exercer le métier de cuisinier.

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

La formation est accessible à des personnes ayant une expérience professionnelle dans le secteur de la restauration en cuisine ou ayant réalisé une période d'immersion ou ayant suivi une formation en lien avec le cuisine.

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

4 membres au minimum qui respectent obligatoirement l'un de ces deux critères :

- Être un professionnel exerçant des activités dans la restauration
- Être un chef d'Entreprise dans le secteur de la restauration

COMPOSITION DU JURY — CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE

2 membres au minimum qui respectent obligatoirement l'un de ces deux critères :

- Être un professionnel exerçant des activités dans la restauration,
- Être un chef d'Entreprise dans le secteur de la restauration.

Base légale

Date de décision	27/03/2024
Durée de l'enregistrement	3 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	27/03/2027
Date de dernière délivrance possible	27/03/2031

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2023	9	0	78 %	—
2022	12	0	100 %	67 %

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS
RNCP37133, RNCP2046

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF
<https://aftrat.com/cuisinier-du-terroir-et-hotellerie-restauration/>

Fiche officielle (France Compétences)
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38821/>

Où se former

Formations référencées	7
Organismes	2
Régions couvertes	1
Prix indicatif	1 540 € – 15 200 €
Durée	70 – 940 h

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

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	57
Parcours menés à terme	47
Taux d'achèvement	82 %
Période	09/2024 – 09/2026

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	61
Montant total engagé	160 896 €
Coût moyen par dossier	2 638 €
Durée moyenne	155 h
Période	06/2024 – 08/2026
France compétences	77 %
Reste à charge titulaire	20 %
France Travail	4 %
Compte d'engagement citoyen	0 %

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