

Cuisinier en restauration collective

RNCP38871 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Sigle	TP — Titre professionnel
Code(s) NSF	221t
Formacode(s)	42708, 42729
Code(s) ROME	G1602
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	01/06/2029

Certificateur(s)

MINISTERE DU TRAVAIL DU PLEIN EMPLOI ET DE L' INSERTION · SIRET : 11000007200014

Partenaires habilités

55 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 45 à former et organiser l'évaluation et 10 à former.

Organisme	SIRET	Habilitation
AFC GROUPE	52344837100055	Former et organiser l'évaluation
AFEC	42219375500655	Former et organiser l'évaluation
AFEC	42219375500770	Former et organiser l'évaluation
AFPA ENTREPRISES	82409268800012	Former
AFPA ENTREPRISES	82409268800053	Former
AFPA ENTREPRISES	82409268800061	Former
AFPA ENTREPRISES	82409268800095	Former
AFPA ENTREPRISES	82409268800137	Former
AFPA ENTREPRISES	82409268800186	Former
AFPA ENTREPRISES	82409268800210	Former

Liste complète des 55 partenaires habilités : <https://data.aktaconseil.fr/certifications/rncp38871-cuisinier-en-restauration-collective/partenaires>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Par sa maîtrise de la technique culinaire et sa rigueur, le cuisinier en restauration collective contribue à la satisfaction de la clientèle et à la réputation de l'établissement. Il réalise les recettes en appliquant les procédés de fabrication adaptés à une production en quantité.

ACTIVITÉS VISÉES

Le cuisinier en restauration collective participe à l'organisation de l'établissement. Il contribue à l'élaboration des

menus et au choix des produits en fonction de sa connaissance des attentes de la clientèle et de l'équipement de l'établissement. Il connaît les produits, leurs critères de qualité et de fraîcheur. Lors de leur réception, il les contrôle quantitativement et qualitativement et les range selon les règles. Il suit régulièrement l'état des stocks et en informe sa hiérarchie.

En fonction du menu et des consignes de production, le cuisinier en restauration collective réalise les opérations de prétraitement des denrées alimentaires. Il exécute avec rigueur et minutie les techniques culinaires adaptées à la réalisation des entrées, des plats chauds et des desserts. Il assemble, goûte et assaisonne les préparations. Il dresse esthétiquement et avec soin les préparations dans les contenants appropriés et les maintient aux températures réglementaires en attente de service. Au moment du service, en fonction du type d'établissement dans lequel il exerce, il conduit les cuissons minute et sert les préparations culinaires en fonction des grammages déterminés et de la demande des clients.

Le cuisinier en restauration collective assure la traçabilité des denrées et des productions, il opère les contrôles déterminés par l'analyse HACCP de l'établissement et complète les supports d'enregistrement. Il applique les mesures correctives définies par les procédures et informe sa hiérarchie en cas de problème. Il range et nettoie les locaux et les matériels et en contrôle la propreté.

Ecocitoyen, acteur de la responsabilité sociétale de l'entreprise et de la politique nationale relative à l'alimentation, il lutte contre le gaspillage alimentaire. Il économise l'eau, le gaz et l'électricité. Il est vigilant quant à l'utilisation des consommables. Il réduit, trie et, dans certains établissements, valorise les déchets.

Le cuisinier en restauration collective respecte les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie au travail. Il porte la tenue réglementaire et les équipements de protection individuelle. Organisé, il maintient son poste de travail propre et ordonné.

Il travaille seul ou en équipe sous l'autorité de son supérieur hiérarchique.

Le cuisinier en restauration collective travaille en collaboration avec les autres membres de l'équipe et les personnels de livraison. Dans certains établissements, il est en contact avec la clientèle, il prend alors en compte les besoins des clients en situation de handicap.

Le cuisinier en restauration collective exerce dans des établissements des secteurs ; travail, enseignement, hospitalier, médico-social, en cuisine centrale ou sur place, dans les entreprises de catering aérien ou ferroviaire, dans les établissements de cure et résidences de tourisme.

Le cuisinier en restauration collective exerce son métier dans un environnement à risques, bruyant, froid, chaud, humide, propice aux coupures, brûlures, glissades, chutes et variations de températures. Il est soumis à des contraintes physiques telles que la multiplication de gestes répétitifs, la station debout prolongée ainsi que le port de charge. Il fait preuve de réactivité et de résistance pour répondre à l'intensité du service (dit « coup de feu »). Son poste de travail peut être adapté en fonction de son éventuel handicap.

L'emploi s'exerce en horaires de jour comme de soirée, en continu ou en coupure et souvent les dimanches et jours fériés. Il offre de nombreuses possibilités de mobilité au national.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Cuisiner et servir des repas en restauration collective

- Cuisiner au poste entrées et desserts
- Cuisiner au poste plats chauds
- Servir les préparations culinaires

Participer à l'organisation d'une cuisine collective

- Mettre en œuvre le plan de maîtrise sanitaire.
- Contribuer à l'élaboration des menus et au choix des produits
- Réceptionner et stocker les produits

Nettoyer et entretenir les locaux et les matériels

Blocs de compétences

RNCP38871BC01 — Cuisiner et servir des repas en restauration collective

LISTE DE COMPÉTENCES

Cuisiner au poste entrées et desserts

Cuisiner au poste plats chauds

Servir les préparations culinaires

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle : 3 h

Le candidat dispose de 20 minutes pour s'approprier le sujet et organiser rationnellement sa production culinaire.

A partir de fiches techniques de fabrication, il réalise pour dix personnes :

- une entrée ;
- un dessert.

Le candidat réalise la plonge batterie au fur et à mesure de la production. Après l'envoi de ses préparations, il termine la plonge et remet en état son poste de travail.

Entretien technique : 20 min

L'entretien technique se déroule après la mise en situation professionnelle et le questionnement à partir de productions. Le jury consacre 5 minutes à débriefer la mise en situation professionnelle avec le candidat. Pendant 15 minutes, il complète l'évaluation des compétences.

Questionnement à partir de production(s) : 30 min

Le questionnement à partir de productions a lieu après la mise en situation professionnelle et avant l'entretien technique.

Pendant 15 minutes, le candidat présente son dossier de productions réalisé en amont de la session d'examen.

Pendant 15 minutes, à l'aide d'un guide de questionnement, le jury interroge le candidat sur son dossier de productions.

Durée totale de l'épreuve pour le candidat : 3 h 50 min

RNCP38871BC02 — Participer à l'organisation d'une cuisine collective

LISTE DE COMPÉTENCES

Mettre en œuvre le plan de maîtrise sanitaire

Contribuer à l'élaboration des menus et au choix des produits

Réceptionner et stocker les produits

Nettoyer et entretenir les locaux et les matériels

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle : 40 min

Le candidat dispose de 15 minutes pour procéder au contrôle en réception d'un panier de denrées composé de produits de natures différentes dont au moins :

- un produit animal conditionné sous-vide ;
- un produit laitier ;
- un produit appertisé ;
- un produit végétal. Le candidat complète le support d'autocontrôle fourni.

Le candidat dispose de 25 minutes pour nettoyer et remettre en état un poste de travail composé de :

- un plan de travail de 2 m linéaire ;
- un fourneau ;
- un matériel électromécanique ;
- le sol sur 5 m².

Il contrôle visuellement l'efficacité du nettoyage et complète le support d'enregistrement des opérations de nettoyage et de désinfection fourni.

Entretien technique : 25 min

L'entretien technique se déroule après la mise en situation professionnelle et le questionnement à partir de productions. Le jury consacre 5 minutes à débriefer la mise en situation professionnelle avec le candidat. Pendant 20 minutes, il complète l'évaluation des compétences.

Questionnement à partir de production(s) : 25 min

Le questionnement à partir de productions a lieu après la mise en situation professionnelle et avant l'entretien technique.

Pendant 10 minutes, le candidat présente son dossier de productions réalisé en amont de la session d'examen.

Pendant 15 minutes, à l'aide d'un guide de questionnement, le jury interroge le candidat sur son dossier de productions.

Durée totale de l'épreuve pour le candidat : 1 h 30 min

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

- restauration collective sur place et cuisine centrale : travail, enseignement, hospitalier, médico-social
- restauration des établissements de cure et résidences de tourisme
- catering aérien et ferroviaire

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- cuisinier en restauration collective
- cuisinier en cuisine centrale
- second de cuisine en restauration collective
- chef de partie en restauration collective
- cuisinier en établissement de cure
- cuisinier en centre de vacances

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

- réglementation européenne du Paquet hygiène du 1er janvier 2006 ;
- arrêté du 8 juin 2006

relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale ;

- arrêté du 18 décembre 2009

relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant ;

- arrêté du 21 décembre 2009

relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant ;

- règlement (UE) n° 1169/2011 dit INCO (Information du consommateur) ;
- arrêté du 8 octobre 2013

relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant ;

- loi n° 2015-992 du 18 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte ;
- loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018

pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous (Egalim) ;

- loi n° 2016-138 du 11 février 2016

relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire ;

- loi n° 2020-105 du 10 février 2020

relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire ;

- loi n° 2021-1104 du 22 août 2021

portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets (loi climat et résilience).

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

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, VAE

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

Le jury du titre est habilité par le représentant territorial compétent du ministère chargé de l'emploi. Il est composé de professionnels du métier concerné par le titre. (Art. R 338-6 du Code de l'Education)

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	7 819 €
Selon la branche	6 000 € – 8 145 €
Prise en charge	Branches concernées
7 819 €	Valeur par défaut · 206 branches
8 145 €	CPNE de la branche de l'hospitalisation privée à statut commercial et du thermalisme, CPNEF des Espaces de Loisirs, d'Attractions et Culturels (ELAC), CPNEFP de la restauration collective, CPNEFP hôtellerie de plein air
7 500 €	CPNE Ateliers et chantiers d'insertion, CPNEF des acteurs du lien social et familial (ALISFA)
6 000 €	CPNEFP de la métallurgie

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	01/06/2029
Date de dernière délivrance possible	01/06/2030

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38871/>

Où se former

Formations référencées	11
Organismes	7
Régions couvertes	6
Prix indicatif	3 173 € – 12 000 €
Durée	224 – 1372 h

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

Se former en apprentissage

Formations en apprentissage	13
Organismes gestionnaires (CFA)	11
Organismes formateurs	11
Régions couvertes	8
Départements couverts	11
Organismes certifiés Qualiopi	11
Sessions	de 09/2025 à 11/2029

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	4
Parcours menés à terme	3
Taux d'achèvement	75 %
Période	07/2025 – 05/2026

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	7
Montant total engagé	29 877 €
Coût moyen par dossier	4 268 €
Durée moyenne	852 h
Période	05/2025 – 09/2026
France compétences	72 %
Entreprise	13 %
Reste à charge titulaire	13 %
France Travail	2 %

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