

Second de cuisine

RNCP39318 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Sigle	Autre — Autre certification professionnelle de droit
Code(s) NSF	221t
Formacode(s)	42752
Code(s) ROME	G1602
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	17/10/2028

Certificateur(s)

MINISTERE DES ARMEES · SIRET : 11009001600053

Partenaires habilités

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

Organisme	SIRET	Habilitation
École des spécialités du commissariat des armées (ESCA)	—	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

La certification permet d'exercer dans le secteur de l'hôtellerie-restauration dans une grande variété d'environnements, dans des établissements de restauration commerciale ou collective (restaurant, brasserie, bistrot, restaurant d'entreprise, d'administration solaire, de santé, de loisirs, maisons de retraite,...). Elle prend en compte les profondes évolutions du secteur et ses impacts sur les dimensions du métier : diversification des attentes clients (alimentation raisonnée, ingrédients biologiques ou locaux, régimes alimentaires spécifiques...), les évolutions réglementaires en matière d'alimentation, de sécurité sanitaire, de respect de l'environnement et de développement durable, la numérisation grandissante de l'accès à l'information, aux produits et aux services.

Le titulaire de la certification second de cuisine organise la production et la distribution des repas en restauration traditionnelle, gastronomique ou collective. Il peut, selon la taille de la structure, coordonner une équipe de cuisiniers (brigade). Il gère également les commandes nécessaires à la confection des plats et les stocks de denrées alimentaires. Professionnel qualifié, il veille au respect des règles de sécurité au travail, d'hygiène et de sécurité alimentaire tout en valorisant le "plaisir de la table" (variété et qualité gustative, nutritionnelle, dimensions de plaisir et bien-être).

ACTIVITÉS VISÉES

Le second de cuisine a pour principale activité de préparer, cuisiner et dresser des plats selon tout type de restauration ou de prestation (buffets, cocktails...). Il évalue la quantité et la qualité nécessaire des matières premières et des produits finis en fonction de la production à assurer. Il assure l'organisation et l'entretien du poste de travail, des matériels et des équipements dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

- Organiser l'ensemble de la production de repas en restauration collective traditionnelle ou gastronomique
- Entretenir le matériel et les locaux
- Assurer la distribution en restauration collective traditionnelle ou gastronomique
- Participer à la gestion des commandes et des stocks de denrées alimentaires.

- Inventorier et ranger méthodiquement les marchandises.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

- Organiser la production de repas en restauration collective traditionnelle ou gastronomique en faisant appliquer les règles relatives à l'hygiène alimentaire
- Déterminer les besoins en matériels et en denrées nécessaires à la production journalière
- Mettre en œuvre des techniques culinaires simples et complexes permettant d'élaborer un repas en cuisine collective traditionnelle ou gastronomique, en appliquant les règles relatives à l'hygiène alimentaire et de l'HSCT
- Effectuer un tri sélectif des déchets
- Elaborer des desserts et des pâtisseries simples répondant à un besoin de cuisine collective ou de cuisine traditionnelle en respectant la législation relative aux produits alimentaires
- Déterminer les besoins en denrées nécessaires à la production journalière de desserts et de pâtisseries
- Coordonner le travail d'une équipe de cuisiniers / agents polyvalents de restauration
- Veiller au maintien en état des locaux et le matériel de production et de distribution en respectant les plans de nettoyage et de désinfection et les protocoles
- Prévenir les risques d'accident du travail en appliquant la réglementation relative à la sécurité du travail (HSCT)
- Veiller à la disponibilité du matériel
- Conduire la distribution des repas en self-service en veillant à l'application des règles relatives à l'hygiène alimentaire et à la sécurité du travail
- Mettre en œuvre les techniques de restauration différée
- Assurer la mise en température d'une préparation culinaire élaborée à l'avance en appliquant la réglementation en matière d'hygiène alimentaire
- Coordonner le travail d'une équipe de distribution
- Contrôler le respect des consignes relatives à l'hygiène et à la sécurité du travail
- Établir un menu équilibré sur 7 jours dans le respect des règles alimentaires
- Établir et passer les commandes de denrées alimentaires selon la réglementation en vigueur dans son institution et d'après les menus décidés ou d'après l'existant
- Organiser la réception de marchandises en s'assurant du respect des règles d'hygiène, de sécurité et des conditions de travail
- Gérer les stocks de marchandises

Blocs de compétences

RNCP39318BC01 — Produire des repas

LISTE DE COMPÉTENCES

- Organiser l'ensemble de la production de repas en restauration collective traditionnelle ou gastronomique en faisant appliquer les règles relatives à l'hygiène alimentaire
- Mettre en œuvre des techniques culinaires simples et complexes permettant d'élaborer un repas en cuisine collective traditionnelle ou gastronomique, en appliquant les règles relatives à l'hygiène alimentaire et de l'HSCT
- Effectuer un tri sélectif des déchets
- Elaborer des desserts et des pâtisseries simples répondant à un besoin de cuisine collective ou de cuisine traditionnelle en respectant la législation relative aux produits alimentaires
- Déterminer les besoins en denrées nécessaires à la production journalière de desserts et de pâtisseries
- Coordonner le travail d'une équipe de cuisiniers / agents polyvalents de restauration
- Veiller au maintien en état des locaux et le matériel de production et de distribution en respectant les plans de nettoyage et de désinfection et les protocoles
- Prévenir les risques d'accident du travail en appliquant la réglementation relative à la sécurité du travail (HSCT)
- Veiller à la disponibilité du matériel

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Voie formative :

- contrôles de connaissances ;
- mises en situation contextualisées ;
- études de cas et/ou de restitutions technico-opérationnelles.

RNCP39318BC02 — Organiser la distribution des repas

LISTE DE COMPÉTENCES

- Conduire la distribution des repas en self-service en veillant à l'application des règles relatives à l'hygiène alimentaire et à la sécurité du travail - Mettre en œuvre les techniques de restauration différée
- Assurer la mise en température d'une préparation culinaire élaborée à l'avance en appliquant la réglementation en matière d'hygiène alimentaire
- Coordonner le travail d'une équipe de distribution
- Contrôler le respect des consignes relatives à l'hygiène et à la sécurité du travail

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Voie formative :

- contrôles de connaissances ;
- mises en situation contextualisées ;
- études de cas et/ou de restitutions technico-opérationnelles.

RNCP39318BC03 — Effectuer la gestion des commandes et des stocks de denrées alimentaires, conformément aux menus établis

LISTE DE COMPÉTENCES

- Établir un menu équilibré sur 7 jours dans le respect des règles alimentaires
- Établir et passer les commandes de denrées alimentaires selon la réglementation en vigueur dans son institution et d'après les menus décidés ou d'après l'existant
- Organiser la réception de marchandises en s'assurant du respect des règles d'hygiène, de sécurité et des conditions de travail
- Gérer les stocks de marchandises

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Voie formative :

- contrôles de connaissances ;
- mises en situation contextualisées ;
- études de cas et/ou de restitutions technico-opérationnelles.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Au sein du ministère des armées, le second de cuisine peut exercer son activité dans tout type de structures de restauration, collective ou centre de production alimentaire, traditionnelle ou gastronomique, dans des contextes d'emploi particulièrement variés : organismes de restauration des régiments, cercles, bases navales, bases aériennes ou aéronavales, sur le territoire national, en missions hors de France, à terre ou en mer à bord de navires de la Marine nationale.

Dans le secteur civil, le titulaire de la certification s'adapte aux différents secteurs et formes de restauration, pouvant exercer son activité dans des établissements privés comme publics de restauration traditionnelle, thématique, commerciale ou collective (restaurant d'entreprise, administratif, scolaire, EHPAD, d'établissement de santé...).

Soumis à une activité exigeante au plan physique (horaires décalés, rythme soutenu, station debout prolongée, port de charges, exposition aux bruits, à la chaleur et au froid), le second de cuisine peut exercer en soirée, les week-ends, les jours fériés.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Au sein du ministère des armées :

- second de cuisine ou chef de cuisine sur petite unité

Dans le secteur privé ou public :

- second de cuisine
- adjoint au chef de cuisine ou chef de partie
- chef de cuisine ou responsable de production

RÈGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

L'activité est soumise au respect de la réglementation relative aux règles sanitaires, aux conditions d'hygiène et à la

sécurité alimentaire, aux dispositions en matière d'alimentation et de développement durable applicables à la restauration collective.

L'obtention du statut militaire est exigée par le ministère de la Défense pour exercer cet emploi en tant que militaire.

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, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION
L'entrée en formation est réservée aux militaires et civils du ministère des Armées

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE
Le jury de certification (hors VAE) est composé de cinq membres :

- le président ;
- deux membres du « collège professionnel » si possible ;
- deux membres du « collège formateur ».

COMPOSITION DU JURY — VAE
Le jury VAE est composée de 3 à 5 membres (président; collège professionnel; collège enseignant) dont au mois une personne qualifiée au titre de la certification visée.

La composition du jury concourt à une représentation équilibrée des hommes et des femmes

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	17/10/2028
Date de dernière délivrance possible	17/10/2032

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2022	37	1	100 %	—
2021	44	1	100 %	—

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP30998

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)

RNCP12508, RNCP32349, RNCP34956

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/39318/>