

Chef de cuisine en restauration collective

RNCP39636 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Code(s) NSF	221
Formacode(s)	42708, 42782
Code(s) ROME	G1601
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	01/10/2024
Date d'échéance	01/10/2027

Certificateur(s)

CERTIFICATIONS ET SERVICES - TOURISME HOTELLERIE RESTAURATION LOISIRS (CERTIDEV) · SIRET : 81531318400013

CPNEFP de la restauration collective

Partenaires habilités

16 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 16 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
ACADEMIE FORMATION GROUPE COMPASS	80982162200028	Former et organiser l'évaluation
ACADEMIE FORMATION GROUPE COMPASS	80982162200036	Former et organiser l'évaluation
AFC GROUPE	52344837100030	Former et organiser l'évaluation
AFC GROUPE	52344837100055	Former et organiser l'évaluation
AGENCE NATIONALE POUR LA FORMATION PROFESSIONNELLE DES ADULTES	82422814200652	Former et organiser l'évaluation
AGENCE NATIONALE POUR LA FORMATION PROFESSIONNELLE DES ADULTES	82422814201809	Former et organiser l'évaluation
JMB FORMATION	80464190000019	Former et organiser l'évaluation
L'ACADEMIE BY ELIOR	83073491900012	Former et organiser l'évaluation
SARL INFRES	43865470900015	Former et organiser l'évaluation
SODEXO EN FRANCE	31092300800117	Former et organiser l'évaluation

Liste complète des 16 partenaires habilités : <https://data.aktaconseil.fr/certifications/rncp39636-chef-de-cuisine-en-restauration-collective/partenaires>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le Chef de cuisine est responsable de l'ensemble du processus de production des plats. Il dirige l'équipe de cuisine et participe à la formation du personnel de cuisine. Il a un rôle de coordination, il assure l'approvisionnement, gère les activités, la présentation et la distribution. Il est garant du respect des normes d'hygiène, de qualité gustative et nutritionnelle, de sécurité et commerciales.

ACTIVITÉS VISÉES

Préparation de la prestation culinaire dans le respect du contrat commercial et des réglementations en vigueur.

Gestion des approvisionnements et des stocks nécessaires à la production culinaire dans le respect des réglementations en vigueur.

Supervision de la production culinaire dans le respect du contrat commercial et des réglementations en vigueur.

Contrôle de la prestation culinaire lors du service, selon les exigences du contrat commercial et des réglementations en vigueur.

Élaboration des plannings d'une équipe d'un établissement de restauration collective.

Coordination opérationnelle de l'équipe de l'établissement de restauration collective.

Participation au développement des compétences de l'équipe d'un l'établissement de restauration collective.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Adapter un menu à partir des trames fournies par les services support en tenant compte des principes d'une alimentation saine et durable, dans le respect des termes du contrat commercial et du budget défini, des réglementations et des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage, pour fournir une prestation équilibrée et variée répondant aux attentes des convives.

Définir les quantités de produits nécessaires à la production culinaire, en s'appuyant sur les fiches techniques et la fréquentation prévisionnelle des convives, pour éviter le gaspillage alimentaire et d'éventuelles ruptures et afin d'optimiser les coûts.

Rédiger le plan de production dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage, en déterminant les tâches de chaque membre de l'équipe, leur ordre d'exécution, ainsi que le temps nécessaire, à l'aide d'un logiciel informatique le cas échéant, pour définir le cadre d'intervention de l'équipe.

Inventorier les stocks de matières premières et de consommables, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage afin de mettre à jour les stocks.

Commander la matière première et les consommables en fonction de la production, en tenant compte des fiches recettes, des stocks réels, des variations d'activité et des capacités de stockage de l'établissement dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage et en intégrant les principes de développement durable en vue d'assurer la disponibilité des produits et d'optimiser les coûts.

Réaliser l'ensemble des contrôles inhérents à la réception des marchandises à l'aide des outils de traçabilité de l'établissement/des documents administratifs, en veillant au respect des procédures en vigueur et des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments, en vue de valider la conformité de la livraison et de signaler les anomalies éventuelles.

Stocker la matière première et les consommables, en prenant en compte leur nature, leurs caractéristiques et leurs conditions de conservation, en veillant au respect des recommandations en matière de gestes et de postures, d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments, afin d'assurer la sécurité des personnes et limiter le gaspillage.

Lutter contre la démarque connue, en détectant les pertes de matières premières et en veillant à la bonne rotation des stocks à l'aide de la fiche d'inventaire, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments et des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage afin d'optimiser la gestion des stocks.

Réaliser les contrôles préalables à la production culinaire en vérifiant le bon fonctionnement du matériel et en s'assurant de la compréhension des consignes transmises à l'équipe en matière d'organisation et du respect des règles d'hygiène et de sécurité pour assurer la réalisation de la production culinaire.

Vérifier la quantité et la conformité des produits sortants nécessaires à la production en s'appuyant sur les fiches techniques et les données prévisionnelles pour assurer le service et limiter les pertes et le gaspillage.

Vérifier la conformité des productions culinaires en s'appuyant sur la fiche technique et le plan de production, et en

s'assurant du respect du plan de maîtrise sanitaire (PMS) et de la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) pour garantir une production culinaire de qualité dans les délais impartis.

Réguler la production culinaire en ajustant la quantité (le nombre de couverts à produire) et la qualité dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments et en optimisant les ressources (eau, électricité, produits, etc.) afin de limiter les coûts, éviter le gaspillage alimentaire et assurer un nombre de plats suffisant et de qualité, même en cas d'imprévus.

Vérifier la conformité de l'affichage des plats selon la réglementation en vigueur en contrôlant l'exactitude des allergènes, les origines des viandes, les prix et en tenant compte des situations de handicap, afin d'informer les convives des plats proposés, des contre-indications éventuelles et des tarifs pratiqués.

Contrôler le dressage des plats préparés selon le modèle communiqué lors du lancement de la production, en vérifiant la conformité avec les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments et des obligations légales concernant la réduction du gaspillage, pour respecter les exigences du contrat commercial.

Superviser le déroulement du service en vérifiant le respect des consignes, notamment en matière de dressage et d'adaptation du service aux demandes spécifiques des convives (régimes alimentaires, allergies, besoins particuliers des personnes en situation de handicap, etc.) pour garantir la qualité de service rendu et la satisfaction des convives.

Établir les plannings en tenant compte des besoins de la prestation, du nombre prévisionnel de couverts, des contraintes et des besoins spécifiques des collaborateurs en situation de handicap, des compétences des membres de l'équipe, dans le respect de la législation en vigueur et du contrat commercial afin d'assurer la prestation culinaire.

Ajuster les plannings en fonction des imprévus en apportant des solutions adaptées et en tenant compte de la législation en vigueur afin de permettre la réalisation de la prestation culinaire prévue.

Animer les lancements et les clôtures de journée (briefing/debriefing), en présentant les objectifs de la journée et le plan de production aux équipes, en répartissant les tâches à réaliser, en rappelant les bonnes pratiques en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments, les obligations légales concernant la réduction du gaspillage et le tri des biodéchets et en communiquant en fin de service les résultats de la journée, les réussites et les axes d'amélioration afin d'informer les collaborateurs et de développer leur implication.

Résoudre les situations conflictuelles en respectant les procédures définies au sein de l'entreprise et en informant son responsable hiérarchique pour apporter des solutions aux problèmes identifiés et apaiser les tensions et maintenir la cohésion au sein de l'équipe.

Organiser l'arrivée ou le départ d'un collaborateur en respectant les procédures légales et les procédures internes de l'entreprise, en vue de conserver la cohésion d'équipe et d'assurer la continuité de service.

Contrôler les pratiques professionnelles des collaborateurs (nouveaux, apprentis, en situation de handicap, etc.) en les observant en situation de travail pour vérifier le respect des normes d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments, des règles d'anti-gaspillage alimentaire et de tri de biodéchets, et le respect du plan de production (réalisation des plats, cuisson des aliments, grammage, etc.) afin d'identifier les difficultés et déterminer l'accompagnement à mettre en place.

Accompagner la montée en compétences des collaborateurs en corrigeant des pratiques ne respectant pas le plan de production, les normes d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments et de la réglementation liée à l'alimentation saine et durable afin de garantir le maintien de la qualité de la prestation culinaire et de favoriser l'évolution professionnelle des collaborateurs.

Mener les entretiens annuels à l'aide des outils RH de l'établissement, en prenant en compte les situations de handicap, afin de valoriser le travail individuel et d'identifier des évolutions possibles.

Blocs de compétences

RNCP39636BC01 — Piloter la production culinaire d'un établissement de restauration collective

LISTE DE COMPÉTENCES

Adapter un menu à partir des trames fournies par les services support en tenant compte des principes d'une alimentation saine et durable, dans le respect des termes du contrat commercial et du budget défini, des réglementations et des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage, pour fournir une prestation équilibrée et variée répondant aux attentes des convives.

Définir les quantités de produits nécessaires à la production culinaire, en s'appuyant sur les fiches techniques et la fréquentation prévisionnelle des convives, pour éviter le gaspillage alimentaire et d'éventuelles ruptures et afin d'optimiser les coûts.

Rédiger le plan de production dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des obligations

légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage, en déterminant les tâches de chaque membre de l'équipe, leur ordre d'exécution, ainsi que le temps nécessaire, à l'aide d'un logiciel informatique le cas échéant, pour définir le cadre d'intervention de l'équipe.

Inventorier les stocks de matières premières et de consommables, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage afin de mettre à jour les stocks.

Commander la matière première et les consommables en fonction de la production, en tenant compte des fiches recettes, des stocks réels, des variations d'activité et des capacités de stockage de l'établissement dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage et en intégrant les principes de développement durable en vue d'assurer la disponibilité des produits et d'optimiser les coûts.

Réaliser l'ensemble des contrôles inhérents à la réception des marchandises à l'aide des outils de traçabilité de l'établissement/des documents administratifs, en veillant au respect des procédures en vigueur et des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments, en vue de valider la conformité de la livraison et de signaler les anomalies éventuelles.

Stocker la matière première et les consommables, en prenant en compte leur nature, leurs caractéristiques et leurs conditions de conservation, en veillant au respect des recommandations en matière de gestes et de postures, d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments, afin d'assurer la sécurité des personnes et limiter le gaspillage.

Lutter contre la démarque connue, en détectant les pertes de matières premières et en veillant à la bonne rotation des stocks à l'aide de la fiche d'inventaire, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments et des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage afin d'optimiser la gestion des stocks.

Réaliser les contrôles préalables à la production culinaire en vérifiant le bon fonctionnement du matériel et en s'assurant de la compréhension des consignes transmises à l'équipe en matière d'organisation et du respect des règles d'hygiène et de sécurité pour assurer la réalisation de la production culinaire.

Vérifier la quantité et la conformité des produits sortants nécessaires à la production en s'appuyant sur les fiches techniques et les données prévisionnelles pour assurer le service et limiter les pertes et le gaspillage.

Vérifier la conformité des productions culinaires en s'appuyant sur la fiche technique et le plan de production, et en s'assurant du respect du plan de maîtrise sanitaire (PMS) et de la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) pour garantir une production culinaire de qualité dans les délais impartis.

Réguler la production culinaire en ajustant la quantité (le nombre de couverts à produire) et la qualité dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments et en optimisant les ressources (eau, électricité, produits, etc.) afin de limiter les coûts, éviter le gaspillage alimentaire et assurer un nombre de plats suffisant et de qualité, même en cas d'imprévu.

Vérifier la conformité de l'affichage des plats selon la réglementation en vigueur en contrôlant l'exactitude des allergènes, les origines des viandes, les prix et en tenant compte des situations de handicap, afin d'informer les convives des plats proposés, des contre-indications éventuelles et des tarifs pratiqués.

Contrôler le dressage des plats préparés selon le modèle communiqué lors du lancement de la production, en vérifiant la conformité avec les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments et des obligations légales concernant la réduction du gaspillage, pour respecter les exigences du contrat commercial.

Superviser le déroulement du service en vérifiant le respect des consignes, notamment en matière de dressage et d'adaptation du service aux demandes spécifiques des convives (régimes alimentaires, allergies, besoins particuliers des personnes en situation de handicap, etc.) pour garantir la qualité de service rendu et la satisfaction des convives.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Dossier professionnel et entretien avec le jury.

RNCP39636BC02 — Animer le personnel d'un établissement de restauration collective

LISTE DE COMPÉTENCES

Établir les plannings en tenant compte des besoins de la prestation, du nombre prévisionnel de couverts, des contraintes et des besoins spécifiques des collaborateurs en situation de handicap, des compétences des membres de l'équipe, dans le respect de la législation en vigueur et du contrat commercial afin d'assurer la prestation culinaire.

Ajuster les plannings en fonction des imprévus en apportant des solutions adaptées et en tenant compte de la législation en vigueur afin de permettre la réalisation de la prestation culinaire prévue.

Animer les lancements et les clôtures de journée (briefing/debriefing), en présentant les objectifs de la journée et le plan de production aux équipes, en répartissant les tâches à réaliser, en rappelant les bonnes pratiques en matière

d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments, les obligations légales concernant la réduction du gaspillage et le tri des biodéchets et en communiquant en fin de service les résultats de la journée, les réussites et les axes d'amélioration afin d'informer les collaborateurs et de développer leur implication.

Résoudre les situations conflictuelles en respectant les procédures définies au sein de l'entreprise et en informant son responsable hiérarchique pour apporter des solutions aux problèmes identifiés et apaiser les tensions et maintenir la cohésion au sein de l'équipe.

Organiser l'arrivée ou le départ d'un collaborateur en respectant les procédures légales et les procédures internes de l'entreprise, en vue de conserver la cohésion d'équipe et d'assurer la continuité de service.

Contrôler les pratiques professionnelles des collaborateurs (nouveaux, apprentis, en situation de handicap, etc.) en les observant en situation de travail pour vérifier le respect des normes d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments, des règles d'anti-gaspillage alimentaire et de tri de biodéchets, et le respect du plan de production (réalisation des plats, cuisson des aliments, grammage, etc.) afin d'identifier les difficultés et déterminer l'accompagnement à mettre en place.

Accompagner la montée en compétences des collaborateurs en corrigeant des pratiques ne respectant pas le plan de production, les normes d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments et de la réglementation liée à l'alimentation saine et durable afin de garantir le maintien de la qualité de la prestation culinaire et de favoriser l'évolution professionnelle des collaborateurs.

Mener les entretiens annuels à l'aide des outils RH de l'établissement, en prenant en compte les situations de handicap, afin de valoriser le travail individuel et d'identifier des évolutions possibles.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Étude de cas portant sur l'élaboration et l'ajustement des plannings d'une équipe, dossier professionnel, entretien avec le jury.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

L'activité du Chef de cuisine s'exerce dans des établissements de restauration collective, et notamment en restauration scolaire, hospitalière, restauration d'entreprise, ou en EHPAD.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Chef de cuisine

Chef de cuisine en restauration collective

Chef gérant

Responsable de restaurant

Responsable du service 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)	Très élevée (5/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 4 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Intensité d'embauche, Conditions de travail contraignantes, Non-attractivité salariale
Salaire médian (mensuel)	1 850 €
Diplôme le plus fréquent	CAP, BEP ou équivalent en transformations (33 % des actifs en emploi)
Familles professionnelles (FAP)	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)	63 369
Jugés difficiles à recruter	57 %
Emplois saisonniers	44 %
Familles professionnelles (FAP)	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

Avoir une expérience confirmée dans un ou plusieurs postes en cuisine.

Être en capacité de s'exprimer correctement en français, à l'oral et à l'écrit, pour travailler au sein d'un collectif de travail et auprès des clients et des convives.

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

Le jury de certification est paritaire et comprend :

- un représentant du collège employeur de la Commission paritaire nationale de l'Emploi et de la Formation professionnelle,
- un représentant du collège salarié de la Commission paritaire nationale de l'Emploi et de la Formation professionnelle

Il est composé de deux membres :

le président de la CPNEFP ou son représentant et le vice-président de la CPNEFP ou son représentant.

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	9 603 €
Selon la branche	8 316 € – 10 272 €
Prise en charge	Branches concernées
9 603 €	Valeur par défaut · 209 branches
10 272 €	CPNE de l'industrie hôtelière, CPNEFP de la restauration collective
9 394 €	CPNEFP dans les établissements d'enseignement privés sous contrat
8 316 €	CPNE de la branche de l'hospitalisation privée à statut commercial et du thermalisme

Base légale

Date de décision	01/10/2024
Durée de l'enregistrement	3 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	01/10/2027
Date de dernière délivrance possible	01/10/2031

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2023	42	0	100 %	—

2022	74	0	100 %	62 %
2021	102	0	99 %	76 %
2020	41	0	100 %	57 %

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP31377

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)

RNCP31377

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<https://www.certidev.com>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/39636/>

Où se former

Formations référencées	3
Organismes	1
Régions couvertes	1
Prix indicatif	1 344 € – 4 200 €
Durée	84 – 245 h

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