

Cuisinier

RNCP41647 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Code(s) NSF	221
Formacode(s)	42746, 42742, 42725, 42782
Code(s) ROME	G1602, G1601, G1402
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	27/11/2025
Date d'échéance	27/11/2030

Certificateur(s)

INSTITUT LYFE I.D. - INNOVATION ET DEVELOPPEMENT · SIRET : 52898304200011

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Cette certification a pour objectif de répondre à un besoin sur le marché du travail : celui d'adultes cherchant à se reconverter dans les métiers de la restauration et ayant besoin d'acquérir des compétences fondamentales de façon qualitative.

Elle couvre les bases de la cuisine et de la pâtisserie, la gestion financière, ainsi que des notions clés en nutrition. La réglementation, l'analyse des risques et les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire en restauration commerciale sont abordées en fil rouge tout au long des modules pratiques, car elles constituent des fondamentaux incontournables.

Les stagiaires sont également sensibilisés aux principes d'éco-responsabilité, intégrés aussi bien dans la pratique culinaire que dans la conception des recettes.

À l'issue de la certification, ils sont prêts à intégrer une brigade de cuisine dans divers environnements de restauration. Les données d'insertion confirment l'efficacité de la certification : les titulaires accèdent à des postes de cuisinier ou de métiers connexes (commis de cuisine, chef de partie, chef de cuisine, traiteur...). Avec l'expérience, ceux qui en ont le projet peuvent créer ou reprendre un établissement de restauration.

ACTIVITÉS VISÉES

Gestion des approvisionnements et respect des normes en cuisine

- Le cuisinier réalise la gestion des approvisionnements en sélectionnant les matières premières nécessaires à la production. Il identifie et négocie avec les fournisseurs en tenant compte des enjeux d'éco-responsabilité et des circuits courts. Il anticipe les aléas d'approvisionnement afin de garantir la qualité des produits tout en maîtrisant les coûts. Il assure le stockage et la conservation des matières premières en appliquant les normes sanitaires en vigueur. Il met en place des procédures de nettoyage et de désinfection des locaux, surfaces, matériels et ustensiles pour assurer un environnement de travail conforme aux règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Il adapte son espace de travail en intégrant les besoins d'accessibilité et de prévention des troubles musculosquelettiques.

Conception de l'offre culinaire

- Le cuisinier conçoit et optimise l'offre culinaire en élaborant des menus qui déterminent les plats à présenter. Il veille à l'équilibre alimentaire des recettes et limite l'impact des déchets en respectant la saisonnalité des produits. Il rédige les fiches techniques pour garantir la standardisation et la qualité constante des plats. Il assure la rentabilité de l'offre en fixant les prix de vente et en respectant les ratios économiques du restaurant.

Organisation de la production

- Le cuisinier planifie et organise la production en définissant les tâches à réaliser et en sélectionnant le matériel adéquat. Il effectue la mise en place en respectant les principes d'hygiène et d'éco-responsabilité afin d'optimiser le

processus de production et de limiter les pertes.

Production culinaire

- Le cuisinier réalise les recettes en suivant les fiches techniques et en veillant à limiter le gaspillage alimentaire. Il analyse le goût et ajuste les assaisonnements pour garantir un résultat optimal. Il dresse les plats avec précision afin de valoriser leur présentation et de répondre aux exigences de qualité du restaurant.

Confection pâtisserie

- Le cuisinier réalise des desserts de restaurant en suivant les fiches techniques et en appliquant les techniques de pâtisserie. Il analyse les saveurs pour assurer l'équilibre gustatif des créations. Il soigne le dressage des desserts afin de garantir une présentation attrayante et en adéquation avec l'image de l'établissement.

Communication en situation de production

- Le cuisinier assure une communication efficace avec la brigade et garantit une bonne coordination des tâches en cuisine pour un service fluide et harmonieux.

Suivi financier de l'activité

- Le cuisinier suit les indicateurs journaliers de l'activité à l'aide d'un tableau de bord. Il applique les différents indicateurs de suivi, identifie les anomalies et réagit en cas de seuil d'alerte atteint afin de garantir l'équilibre financier du restaurant.

Application des réglementations légales

- Le cuisinier applique les réglementations légales en réalisant les déclarations obligatoires et en respectant le cadre légal de son activité. Il procède aux affichages réglementaires et veille à la mise en conformité de l'établissement avec les obligations en vigueur.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Sélectionner les matières premières nécessaires à la production, en identifiant les fournisseurs et en négociant les conditions d'achat, en intégrant les enjeux d'éco-responsabilité et de circuits courts, afin d'anticiper les aléas d'approvisionnement et de garantir la qualité des produits tout en maîtrisant les coûts.

Assurer le stockage et la conservation des matières premières, en appliquant le plan de maîtrise sanitaire et les normes des DLC et DDM (arrêtés européens), afin d'assurer que les produits proposés soient propres à la consommation.

Mettre en place des procédures de nettoyage et de désinfection, des locaux, surfaces, matériels et ustensiles, en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité des aliments spécifiques au stockage, afin de garantir des conditions sanitaires de stockage conformes à la réglementation.

Adapter l'environnement de travail en tenant compte des besoins d'accessibilité et de prévention des troubles musculosquelettiques, afin de favoriser l'ergonomie et l'inclusion des personnes en situation de handicap.

Concevoir des menus, en déterminant les plats à présenter en veillant à l'équilibre alimentaire des recettes, en limitant la production des déchets et en respectant la saisonnalité des produits, dans l'objectif de proposer une offre cohérente avec le concept du restaurant.

Rédiger une fiche technique pour chaque recette, en précisant les produits nécessaires ainsi que les grammages, les coûts et les allergènes afin d'assurer une qualité constante de l'offre de restauration, de l'entrée au dessert.

Assurer la rentabilité de l'offre en tenant compte des prix de revient, en déterminant les prix de vente et en respectant les ratios et marges de rentabilité, afin d'assurer la pérennité de l'offre.

Planifier la production culinaire, en organisant les tâches au sein de la brigade et en optimisant l'utilisation des ressources afin de réaliser les prestations dans les temps impartis.

Effectuer la mise en place, en tenant compte des situations de handicap d'un des membres de la brigade le cas échéant, en choisissant le matériel adapté, afin de faciliter la réalisation des prestations.

Mettre en œuvre les règles d'hygiène en vigueur ainsi que le plan de maîtrise sanitaire en veillant à la prévention des risques sanitaires, et en respectant les protocoles de désinfection et de nettoyage, afin d'assurer un environnement de travail sain et sécurisé.

Réaliser les recettes en suivant les fiches techniques, en appliquant les techniques culinaires appropriées, en limitant le gaspillage alimentaire et dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, afin de confectionner les plats demandés par le client.

Dresser les plats, en suivant les règles d'esthétisme et les règles d'hygiène, pour veiller à l'harmonie et à l'équilibre de l'assiette ainsi qu'à la sécurité alimentaire du client.

Présenter un plat en détaillant sa composition, en justifiant les choix culinaires, en intégrant une narration (storytelling) et en soulignant sa saisonnalité et sa provenance pour enrichir l'expérience gustative.

Confectionner des pâtisseries en suivant les fiches techniques, en appliquant les techniques pâtisseries appropriées

dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité et en limitant le gaspillage alimentaire, afin de confectionner les pâtisseries demandées par le client.

Finaliser les desserts, en réalisant le montage, en dressant les assiettes, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, en appliquant les techniques de décorations spécifiques à la pâtisserie et en utilisant des fruits frais en fonction de la recette, afin d'assurer la qualité esthétique du dessert.

Assurer une communication efficace et fluide avec l'ensemble de la brigade afin de garantir la coordination des tâches et la transmission des consignes.

Analyser les indicateurs journaliers de l'activité en élaborant un tableau de bord et en le renseignant quotidiennement, afin d'optimiser la gestion de l'activité.

Identifier les anomalies en fonction des seuils d'alerte afin de mettre en place des actions correctives nécessaires

Réaliser les déclarations obligatoires, en procédant quand nécessaire à la déclaration d'ouverture d'établissement, à la déclaration unique d'embauche et au dépôt du permis d'exploitation, afin de respecter les différents cadres légaux.

Procéder aux affichages obligatoires, en présentant la provenance des produits, les allergènes, et le cas échéant la licence de débit de boissons, afin de prévenir tout risque de sanction

Blocs de compétences

RNCP41647BC01 — Gérer l'offre culinaire d'un établissement

LISTE DE COMPÉTENCES

Sélectionner les matières premières nécessaires à la production, en identifiant les fournisseurs et en négociant les conditions d'achat, en intégrant les enjeux d'éco-responsabilité et de circuits courts, afin d'anticiper les aléas d'approvisionnement et de garantir la qualité des produits tout en maîtrisant les coûts.

Assurer le stockage et la conservation des matières premières, en appliquant le plan de maîtrise sanitaire et les normes des DLC et DDM (arrêtés européens), afin d'assurer que les produits proposés soient propres à la consommation.

Mettre en place des procédures de nettoyage et de désinfection, des locaux, surfaces, matériels et ustensiles, en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité des aliments spécifiques au stockage, afin de garantir des conditions sanitaires de stockage conformes à la réglementation.

Adapter l'environnement de travail en tenant compte des besoins d'accessibilité et de prévention des troubles musculosquelettiques, afin de favoriser l'ergonomie et l'inclusion des personnes en situation de handicap.

Concevoir des menus, en déterminant les plats à présenter en veillant à l'équilibre alimentaire des recettes, en limitant la production des déchets et en respectant la saisonnalité des produits, dans l'objectif de proposer une offre cohérente avec le concept du restaurant.

Rédiger une fiche technique pour chaque recette, en précisant les produits nécessaires ainsi que les grammages, les coûts et les allergènes afin d'assurer une qualité constante de l'offre de restauration, de l'entrée au dessert.

Assurer la rentabilité de l'offre en tenant compte des prix de revient, en déterminant les prix de vente et en respectant les ratios et marges de rentabilité, afin d'assurer la pérennité de l'offre.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Etude de cas :

Le candidat doit concevoir un menu du jour (entrée, plat, dessert) en tenant compte des contraintes de gestion des approvisionnements, de la rentabilité et des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE

- Maîtrise de la langue française
- Maîtrise des 4 opérations mathématiques
- Avoir un projet professionnel en lien avec la restauration

PRÉREQUIS À LA VALIDATION

Avoir suivi la totalité du parcours de formation correspondant au bloc de compétences.

RNCP41647BC02 — Réaliser des prestations culinaires

LISTE DE COMPÉTENCES

Planifier la production culinaire, en organisant les tâches au sein de la brigade et en optimisant l'utilisation des ressources afin de réaliser les prestations dans les temps impartis.

Effectuer la mise en place, en tenant compte des situations de handicap d'un des membres de la brigade le cas échéant, en choisissant le matériel adapté, afin de faciliter la réalisation des prestations.

Mettre en œuvre les règles d'hygiène en vigueur ainsi que le plan de maîtrise sanitaire en veillant à la prévention des risques sanitaires, et en respectant les protocoles de désinfection et de nettoyage, afin d'assurer un environnement de travail sain et sécurisé.

Réaliser les recettes en suivant les fiches techniques, en appliquant les techniques culinaires appropriées, en limitant le gaspillage alimentaire et dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, afin de confectionner les plats demandés par le client.

Dresser les plats, en suivant les règles d'esthétisme et les règles d'hygiène, pour veiller à l'harmonie et à l'équilibre de l'assiette ainsi qu'à la sécurité alimentaire du client.

Présenter un plat en détaillant sa composition, en justifiant les choix culinaires, en intégrant une narration (storytelling) et en soulignant sa saisonnalité et sa provenance pour enrichir l'expérience gustative.

Confectionner des pâtisseries en suivant les fiches techniques, en appliquant les techniques pâtisseries appropriées dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité et en limitant le gaspillage alimentaire, afin de confectionner les pâtisseries demandées par le client.

Finaliser les desserts, en réalisant le montage, en dressant les assiettes, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, en appliquant les techniques de décorations spécifiques à la pâtisserie et en utilisant des fruits frais en fonction de la recette, afin d'assurer la qualité esthétique du dessert.

Assurer une communication efficace et fluide avec l'ensemble de la brigade afin de garantir la coordination des tâches et la transmission des consignes.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle:

Réaliser des prestations culinaires:

Chaque candidat est placé en situation de production. Il doit réaliser un menu complet :

Entrée + plat + dessert avec option végétarienne sur entrée ou plat

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE

- Avoir suivi la formation en Hygiène et sécurité alimentaire.
- Maîtrise de la langue française
- Maîtrise des 4 opérations mathématiques
- Avoir un projet professionnel en lien avec la restauration

PRÉREQUIS À LA VALIDATION

Avoir suivi la totalité du parcours de formation correspondant au bloc de compétences.

RNCP41647BC03 — Contribuer à la gestion opérationnelle d'un établissement de restauration

LISTE DE COMPÉTENCES

Analyser les indicateurs journaliers de l'activité en élaborant un tableau de bord et en le renseignant quotidiennement, afin d'optimiser la gestion de l'activité.

Identifier les anomalies en fonction des seuils d'alerte afin de mettre en place des actions correctives nécessaires

Réaliser les déclarations obligatoires, en procédant quand nécessaire à la déclaration d'ouverture d'établissement, à la déclaration unique d'embauche et au dépôt du permis d'exploitation, afin de respecter les différents cadres légaux.

Procéder aux affichages obligatoires, en présentant la provenance des produits, les allergènes, et le cas échéant la licence de débit de boissons, afin de prévenir tout risque de sanction.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Modalité d'évaluation 1:

Étude de cas: Le candidat doit analyser un tableau de bord partiellement complété, calculer les indicateurs d'activité et de gestion, puis identifier les mauvaises pratiques et proposer des actions correctives.

Modalité d'évaluation 2:

Questionnaire à visée professionnelle: Le candidat doit identifier les obligations légales et réglementaires liées à la gestion d'un établissement de restauration.

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE

- Maîtrise de la langue française
- Maîtrise des 4 opérations mathématiques
- Avoir un projet professionnel en lien avec la restauration

PRÉREQUIS À LA VALIDATION

Avoir suivi la totalité du parcours de formation correspondant au bloc de compétences.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Les cuisiniers exercent principalement au sein de structures appartenant à la branche professionnelle des hôtels, cafés et restaurants (HCR). Celle-ci regroupe :

- La restauration traditionnelle (brasseries, restaurants gastronomiques, restaurants bistrots, restaurants à thème (pizzeria, crêperie...))
- La restauration rapide (fast food, food trucks, sandwicherie, cafétérias...)
- Les tables d'hôtes
- Les hôtels et hôtels restaurants
- Les cafés, brasseries et bars
- Les traiteurs

Le métier de cuisinier s'exerce dans des structures variées, allant des petits restaurants indépendants (moins de 10 salariés) aux grandes brigades de l'hôtellerie-restauration (plus de 50 employés en cuisine). En fonction de la taille et du type d'établissement, les missions, le niveau d'autonomie et les responsabilités diffèrent :

- dans un restaurant traditionnel de 30 à 50 couverts par service, le cuisinier prend en charge la préparation des plats sous la supervision du chef, avec une certaine autonomie sur l'exécution des recettes ;
- en restauration gastronomique ou en hôtellerie étoilée, il peut être chef de partie et se spécialiser dans un domaine précis (viandes, poissons, sauces, pâtisserie), travaillant en coordination avec plusieurs personnes ;
- à l'inverse, en restauration rapide ou collective, un cuisinier peut gérer seul ou en petite équipe la production de plusieurs centaines de repas par jour, avec des process standardisés et une organisation plus rigide.

Plus l'établissement est de grande taille, plus le travail est segmenté, tandis que dans une petite structure, le cuisinier doit être polyvalent, gérer les approvisionnements, les préparations et parfois même le service.

Selon sa position dans l'échelle des métiers dits de cuisinier, il doit :

- effectuer des activités nécessitant de mobiliser un éventail large d'aptitudes (ex : relationnel dans l'accueil des clients, techniques dans la réalisation de plats, travailler en équipe...) ;
- adapter des solutions existantes pour résoudre des problèmes précis (ex : adaptation de recettes ou de menus à des demandes de clients, rupture de stocks, problème d'approvisionnement) ;
- organiser son travail de manière autonome dans des contextes généralement prévisibles (ex : mise en place, gestion des stocks, réaliser la production dans un délai imparti), le cas échéant organiser le travail des membres de sa brigade selon leur nombre et leurs spécialités ;
- participer à l'évaluation des activités (ex : niveau de rentabilité apprécié à travers les fiches techniques, bonne gestion des stocks).

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Chef de partie, commis de cuisine, cuisinier, traiteur

Chef de cuisine, chef de cuisine à domicile

Restaurateur, gérant de restaurant

RÈGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

L'activité du cuisinier est soumise à l'application de la réglementation en vigueur concernant la maîtrise et l'application des règles d'hygiène dite "paquet hygiène", selon les règlements européens: <https://agriculture.gouv.fr/la-reglementation-sur-lhygiene-des-aliments>

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)	1 662 €

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) S2X81 — Agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la gestion des structures de loisirs · tension 3/5 (Modérée) S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	164 833
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 S2X81 — Agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la gestion des structures de loisirs 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

Les prérequis pour l'entrée en formation sont les suivants :

- Maîtrise de la langue française
- Maîtrise des 4 opérations mathématiques
- Avoir un projet professionnel en lien avec la restauration

PRÉREQUIS À LA VALIDATION

L'accès aux épreuves de certification est ouvert à toute personne dûment inscrite dans le parcours de formation conduisant à la certification, et ayant respecté les obligations administratives d'assiduité, de règlement des frais de pédagogiques et de respect des règlements pédagogique et intérieur.

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, VAE

- 2 professionnels du secteur et extérieurs aux certificateurs ;
- 1 représentant du certificateur, n'ayant ni formé ni accompagné les candidats.

Base légale

Date de décision	27/11/2025
Durée de l'enregistrement	5 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	27/11/2030
Date de dernière délivrance possible	27/11/2034

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2024	11	0	88 %	—
2023	13	0	100 %	83 %
2022	35	0	81 %	71 %

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS
RNCP38611

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)
RNCP38611

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/41647/>

Où se former

Formations référencées	2
Organismes	1
Régions couvertes	1
Prix indicatif	7 470 € – 9 560 €

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

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	22
Parcours menés à terme	14
Taux d'achèvement	64 %
Période	03/2026 – 08/2026

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	27
Montant total engagé	83 880 €
Coût moyen par dossier	3 107 €
Durée moyenne	181 h
Période	01/2026 – 07/2026
France compétences	75 %
Entreprise	8 %
France Travail	6 %
OPCO	5 %
Reste à charge titulaire	5 %
Compte d'engagement citoyen	0 %

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