

Cuisinier / chef de partie en restauration

RNCP42189 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Code(s) NSF	221t, 334t
Formacode(s)	42752, 42746
Code(s) ROME	G1602
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	30/04/2026
Date d'échéance	30/04/2029

Certificateur(s)

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

CPNEFP Hôtels Cafés Restaurants

Partenaires habilités

76 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 76 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
ACADEMIE CULINAIRE STEPHANE BULTEAU	42043321100026	Former et organiser l'évaluation
AFC GROUPE	52344837100048	Former et organiser l'évaluation
AFC GROUPE	52344837100055	Former et organiser l'évaluation
AFC GROUPE	52344837100071	Former et organiser l'évaluation
AFC GROUPE	52344837100147	Former et organiser l'évaluation
AFC GROUPE	52344837100154	Former et organiser l'évaluation
AFC GROUPE	52344837100162	Former et organiser l'évaluation
AFC GROUPE	52344837100170	Former et organiser l'évaluation
AFC GROUPE	52344837100188	Former et organiser l'évaluation
AGENCE NATIONALE POUR LA FORMATION PROFESSIONNELLE DES ADULTES	82422814200017	Former et organiser l'évaluation

Liste complète des 76 partenaires habilités : <https://data.aktaconseil.fr/certifications/rncp42189-cuisinier-chef-de-partie-en-restauration/partenaires>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le cuisinier / chef de partie en restauration est chargé de la préparation, de la cuisson et du dressage des plats. Il maîtrise les techniques culinaires et les recettes, travaille à partir de produits frais afin de proposer des plats cuisinés et élaborés. Il participe à la création des menus équilibrés et veille à produire des plats répondant aux attentes de la clientèle, tant sur le plan gustatif que visuel. Il contribue ainsi à l'expérience clients en proposant des associations de saveurs et une présentation soignée. Le cuisinier/ chef de partie organise son poste de travail, anime une équipe de production selon la taille de l'établissement et collabore avec l'ensemble de l'équipe garantissant ainsi la qualité et la régularité du service.

ACTIVITÉS VISÉES

Elaboration de menus variés, en fonction des modes de préparations techniques

Détermination des coûts de revient et commande des matières premières

Préparation et réalisation d'un menu, en respectant les règles de sécurité au travail et en appliquant les règles d'hygiène alimentaire

Pilotage du travail de l'équipe en cuisine

Contrôle de l'application des règles d'hygiène et de sécurité dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire (PMS) et document unique en restauration (DUERP)

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Construire des menus en tenant compte de la consommation de la clientèle et de ses évolutions, des techniques de préparation et de cuisson, de l'équilibre alimentaire, de la saisonnalité des produits afin de proposer une offre diversifiée

Elaborer des fiches techniques de fabrication en déterminant les besoins de matières premières, en définissant les techniques culinaires utilisées, les temps de préparation et de réalisation (étapes), le dressage dans l'objectif d'optimiser la production

Déterminer le coût de revient (Prix de revient journalier/« food cost ») de la production culinaire à partir de la fiche technique en tenant compte des fluctuations des prix afin d'optimiser la marge bénéficiaire

Commander, en fonction de l'organisation de l'établissement, les matières premières à partir d'une liste référencée de fournisseurs ou de produits, en fonction des stocks disponibles et de la composition des menus et du caractère périssable des produits afin de maîtriser les coûts de production

Préparer et organiser son poste de travail avant, pendant et après la production culinaire afin de répondre à la production attendue et aux exigences de sécurité et d'hygiène alimentaire et aux règles environnementales

Préparer et réaliser des entrées, des plats chauds, en respectant la fiche technique et les règles de sécurité et de santé au travail, afin de garantir la qualité de la production

Réaliser les desserts de restaurant en respectant la fiche technique en respectant les règles de sécurité et de santé au travail afin de garantir la qualité de la production

Préparer le service, en animant le collectif de travail en tenant compte de la diversité des collaborateurs (nouveaux entrants, personnes en situation de handicap) en fonction de la production culinaire attendue, afin d'assurer la qualité de la production

Suivre et contrôler la production de l'équipe tout au long du service afin d'assurer la qualité des prestations

S'assurer de l'application par l'équipe des règles d'hygiène, de sécurité et de santé au travail

Faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire afin de préserver la santé des clients lors de la production culinaire

Sensibiliser et faire appliquer des règles pour favoriser une démarche de développement durable

Blocs de compétences

RNCP42189BC01 — Production culinaire

LISTE DE COMPÉTENCES

Construire des menus en tenant compte de la consommation de la clientèle et de ses évolutions, des techniques de préparation et de cuisson, de l'équilibre alimentaire, de la saisonnalité des produits afin de proposer une offre diversifiée

Elaborer des fiches techniques de fabrication en déterminant les besoins de matières premières, en définissant les techniques culinaires utilisées, les temps de préparation et de réalisation (étapes), le dressage dans l'objectif

d'optimiser la production

Déterminer le coût de revient (Prix de revient journalier/« food cost ») de la production culinaire à partir de la fiche technique en tenant compte des fluctuations des prix afin d'optimiser la marge bénéficiaire

Commander, en fonction de l'organisation de l'établissement, les matières premières à partir d'une liste référencée de fournisseurs ou de produits, en fonction des stocks disponibles et de la composition des menus et du caractère périssable des produits afin de maîtriser les coûts de production

Préparer et organiser son poste de travail avant, pendant et après la production culinaire afin de répondre à la production attendue et aux exigences de sécurité et d'hygiène alimentaire et aux règles environnementales

Préparer et réaliser des entrées, des plats chauds, en respectant la fiche technique et les règles de sécurité et de santé au travail, afin de garantir la qualité de la production

Réaliser les desserts de restaurant en respectant la fiche technique en respectant les règles de sécurité et de santé au travail afin de garantir la qualité de la production

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Etude de cas :

- Réalisation d'une fiche technique (plat réalisé lors de l'épreuve)
- Proposition d'un menu équilibré
- Calcul d'un coût de revient et commande à réaliser

Mise en situation reconstituée : préparation d'un plat et d'un dessert de restaurant à partir d'une fiche technique et des matières premières proposées)

RNCP42189BC02 — Piloter et animer la production culinaire de l'équipe

LISTE DE COMPÉTENCES

Préparer le service, en animant le collectif de travail en tenant compte de la diversité des collaborateurs (nouveaux entrants, personnes en situation de handicap) en fonction de la production culinaire attendue, afin d'assurer la qualité de la production

Suivre et contrôler la production de l'équipe tout au long du service afin d'assurer la qualité des prestations

S'assurer de l'application par l'équipe des règles d'hygiène, de sécurité et de santé au travail

Faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire afin de préserver la santé des clients lors de la production culinaire

Sensibiliser et faire appliquer des règles pour favoriser une démarche de développement durable

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Etude de situation numérisée et questionnaire

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le cuisinier travaille dans différents secteurs de la restauration : restauration traditionnelle, restauration de chaîne, restauration collective, restauration de type rapide, restaurants gastronomiques, thématiques, brasseries, bistrots, restaurants en hôtellerie, cafétérias, services de traiteurs, établissements de santé, hôtellerie de plein air et événementiel.

La restauration commerciale est la principale pourvoyeuse en emplois. Le cuisinier travaille généralement en restauration traditionnelle au sein d'une petite équipe (moins de 10 salariés).

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Cuisinier

Chef de partie

Second de cuisine

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

Avoir une expérience professionnelle significative dans la restauration (aide de cuisine, commis de cuisine) ou avoir suivi une formation préalable conduisant à une certification dans la production culinaire reconnue de niveau 3 (type commis de cuisine, CAP cuisine, Titre professionnel de cuisinier...)

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

La Commission paritaire nationale de certification est composée d'organisations professionnelles de la branche représentées de manière paritaire et constituée au minimum de :

- 2 représentants qualifiés, appartenant aux organisations syndicales des employeurs
- 2 représentants qualifiés, appartenant aux organisations syndicales de salariés

Base légale

Date de décision	30/04/2026
Durée de l'enregistrement	3 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	30/04/2029
Date de dernière délivrance possible	30/04/2033

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2024	55	0	96 %	—
2023	50	0	87 %	—

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP37867

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)
RNCP37867, RNCP37910, RNCP38431

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF
<https://www.certidev.com>

Fiche officielle (France Compétences)
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/42189/>

Où se former

Formations référencées	4
Organismes	4
Régions couvertes	2
Prix indicatif	5 691 € – 9 555 €
Durée	455 – 630 h

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

Se former en apprentissage

Formations en apprentissage	14
Organismes gestionnaires (CFA)	8
Organismes formateurs	13
Régions couvertes	5
Départements couverts	12
Organismes certifiés Qualiopi	13
Sessions	de 09/2026 à 09/2028

Catalogue des formations en apprentissage — réseau des Carif-Oref. Sans frais pour l'alternant : formation financée par l'OPCO de la branche (NPEC).

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	1
Montant total engagé	1 750 €
Coût moyen par dossier	1 750 €
Durée moyenne	63 h
Période	08/2026
France compétences	91 %
Reste à charge titulaire	9 %

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