

Un des meilleurs ouvriers de France (diplôme national)

Groupe I Métiers de la restauration - Classe 1: Cuisine, gastronomie

RNCP4995 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 5
Sigle	Autre — Autre certification professionnelle de droit
Code(s) NSF	221s
Formacode(s)	42760
Code(s) ROME	G1601, G1602
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	01/01/2024

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE · SIRET : 11004301500012

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Les activités exercées portent sur les différents aspects du métier de cuisinier avec un niveau d'exigence et un degré d'excellence très élevé. Elles couvrent un vaste champ des réalisations dans le cadre habituel de son activité? professionnelle en réalisant tous les travaux de cuisine et de pâtisserie de restauration, en autonomie, en assumant la responsabilité? de ses actes professionnels dans le respect des règles de l'art, des us et coutumes, d'un coût maîtrisé? et des réglementations en vigueur et en adaptant l'offre alimentaire, les méthodes et pratiques à tous types de restauration et organisant, produisant et distribuant les préparations pour tous types de clientèle.

Les activités consistent à :

- Réaliser les travaux préparatoires et calculer, produire et interpréter des documents techniques.
- Organiser la production pour lui-même et une équipe et assurer une mise en place avec ou sans aide.
- Mettre en œuvre toutes les techniques préparatoires, tous types de cuissons simples et complexes de cuisine et de pâtisserie de restauration en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité
- Cuisiner parfaitement tous les produits à l'aide de matériels traditionnels ou évolutifs en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité .
- Réaliser les finitions et les dressages sur tous supports en maîtrisant la température appropriée.
- Contrôler les qualités organoleptiques et sanitaires des mets réalisés.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Voir le référentiel sur le site du COET-MOF.

- Concevoir et/ou organiser et/ou produire et/ou analyser des situations de production culinaire en terme d'hygiène et de gestion en utilisant des termes techniques professionnels en langue anglaise ;
- Concevoir et/ou de réaliser une production de mets conforme au descriptif, avec une mise en œuvre, présentant les difficultés techniques de haut niveau, des denrées prescrites, dans le respect des règles de l'art du métier de cuisinier, sans fioriture, mais avec un souci permanent de la qualité? gustative et esthétique et avec une part de créativité? ;

- Transmettre les techniques du métier avec méthode et précision au travers des réalisations.
- Le candidat doit restituer son travail oralement et par écrit avec des moyens de communication numériques présentant les travaux réalisés.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS
L'exercice du métier peut s'effectuer dans des restaurants traditionnels, gastronomiques en France ou à l'étranger, des restaurants collectifs d'entreprises, scolaires et de la santé, des restaurants dans les transports (trains ou les avions) et des entreprises agroalimentaires.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES
Cuisinier, Second de cuisine, Chef de brigade, Chef de cuisine, Chef exécutif, Directeur de restauration, Traiteur.

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ
A compléter (Reprise)

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
Candidature individuelle

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION
A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — CANDIDATURE INDIVIDUELLE
Voir ci-dessus

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 01/01/2024

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<http://www.meilleursouvriersdefrance.org>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/4995/>