

CQP Cuisinier

RNCP9107 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Sans niveau – le positionnement dans le cadre de national des certifications professionnelles est non déterminé
Code(s) NSF	334
Code(s) ROME	G1601
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	21/11/2009
Date d'échéance	21/11/2013

Certificateur(s)

Commission paritaire nationale de l'emploi de l'industrie hôtelière (CPNE/IH) - Association pour le développement de l'emploi et de la formation dans l'industrie hôtelière (ADEFIH)

<http://www.adefi.h.org>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le cuisinier expérimenté exerce son activité dans des entreprises qui peuvent varier selon : • la taille : de l'entreprise qui comporte juste quelques personnes en cuisine jusqu'aux entreprises où la brigade compte plusieurs dizaines de personnes

- le type de prestations : depuis le plat du jour à visée économique jusqu'aux établissements proposant une cuisine raffinée
- le mode de commercialisation : restauration collective ou restauration commerciale...

Les activités et les compétences décrites dans les CQP correspondent à un « cœur de métier » qui s'applique quel que soit le type d'établissement

Le métier s'organise autour des grandes activités suivantes :

- approvisionnement et gestion de stocks de denrées utilisées en cuisine
- production culinaire
- gestion de la production culinaire
- management et animation d'une brigade de cuisine

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Les principales capacités attestées par le CQP cuisinier sont les suivantes : * Choisir des produits en explicitant les critères de qualité utilisés

- Contrôler les approvisionnements
- Gérer les stocks
- Réaliser tous les modes de cuisson
- Réaliser tous les fonds, appareils, sauces ou déléguer de tout ou partie de l'activité aux membres du personnel en cuisine
- Créer de nouveaux plats et élaborer leurs fiches techniques
- Contrôler la qualité de la production
- Respecter les normes d'hygiène et sécurité alimentaire
- Superviser la distribution en salle

- Contrôler la bonne utilisation des équipements et des matériel
- Réaliser des analyses de coûts matière et leur incidence sur le prix de vente
- Déterminer les besoins en denrées alimentaires dans le cadre d'un budget défini
- Contrôler le rendement aux différents stades
- Elaborer des menus, une carte
- Analyser les dysfonctionnements dans le processus de production culinaire et mettre en œuvre des actions correctives
- Créer et maintenir la cohésion et la motivation des équipes
- Répartir les tâches entre les membres de la brigade ou de l'équipe * Etablir des plannings
- Vérifier l'application des consignes, modes opératoires...
- Superviser l'ensemble des activités et de leur résultat

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

En comptant la restauration commerciale et la restauration collective c'est quelques 150 000 points de consommation qui distribuent chaque jour des repas. Si les prestations offertes par ces établissements sont d'une grande diversité, les compétences nécessaires pour exercer un métier en cuisine restent cependant assez proches quel que soit le type d'établissement. La taille des entreprises est également très diverses mais 9 établissements sur 10 emploient moins de 10 salariés.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Cuisinier expérimenté, chef de cuisine

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)	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

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

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

Professionnels de la Branche d'activité mandatés par une organisation professionnelle ou un syndicat de salarié

Minimum 4 personnes (jury paritaire)

Base légale

Date de décision	21/11/2009
Durée de l'enregistrement	4 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	21/11/2013

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP31371

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

info@adefih.org

<http://www.adefih.org>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/9107/>