

Cuisinier

RNCP9654 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Code(s) NSF	221t
Code(s) ROME	G1602
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'échéance	07/09/2020

Certificateur(s)

MINISTERE DES ARMEES · SIRET : 11009001600053

MINISTERE DES ARMEES · SIRET : 11009001600046

CERCLE DE LA BASE DE DEFENSE DE CHERBOURG · SIRET : 20002753000050

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le cuisinier assure une fonction d'exécutant. Il exerce son activité dans tout type d'organismes de restauration (collective ou traditionnelle)-hôtellerie- loisirs (RHL). Plus rarement, il peut être employé dans les mess de garnison. Selon les besoins, il travaille en cuisine mobile tractable, lors des exercices militaires et les missions extérieures.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Les capacités attestées :

PREVENTION DES RISQUES SANITAIRES ET DES ACCIDENTS CORPORELS

Exécuter les tâches d'entretien et de mise en fonction des locaux, du matériel et des équipements. Maintenir en état de disponibilité les locaux, les matériels et les équipements.

PRODUCTION CULINAIRE

Effectuer les opérations préliminaires sur les denrées et leur conditionnement en vue de la préparation culinaire.

Participer à une production en restauration traditionnelle.

Elaborer des bases culinaires et repas complets.

Elaborer des pâtisseries simples.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

organisme de restauration collective.

cuisine d'infrastructure ou cuisine mobile tractable

restaurant traditionnel

organisme institutionnel, étatique ou établissement scolaire. Son contexte d'emploi lui permet alors d'œuvrer en cuisine individuelle ou en brigade

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Cuisinier de collectivité

Cuisinier de restaurant traditionnel

Responsable de cuisine

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Etre apte médicalement aux métiers de bouche.

L'obtention du statut militaire est exigée par le ministère de la défense pour exercer cet emploi en tant que militaire

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

Formation continue, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

Conseil d'instruction de l'Ecole des Fourriers de Querqueville

COMPOSITION DU JURY — VAE

Cinq membres : un président assisté de deux professionnels et de deux formateurs.

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	07/09/2020
--	------------

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP35571

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/9654/>