

Chef de cuisine

RNCP9929 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 6
Code(s) NSF	334
Code(s) ROME	G1601
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande

Certificateur(s)

THE RITZ HOTEL LIMITED · SIRET : 57221991300017

Ecole Ritz Escoffier

<http://www.ritzparis.com>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le Chef cuisinier est le responsable du processus complet de confection des plats, des mets, ou des repas d'une cuisine. Il travaille seul ou assisté d'une équipe de cuisiniers ou de commis qui officient sous ses ordres.

Le Chef cuisinier a généralement pour tâches :

- l'élaboration des menus (éventuellement la création de nouveaux plats),
- la gestion des budgets d'approvisionnement en produits frais en fonction des perspectives de demandes et de pertes,
- l'approvisionnement en produits de qualité qu'il va souvent lui-même sélectionner chez des fournisseurs choisis et achetés dès l'ouverture des marchés avant d'entrer en cuisine,
- la supervision des cuisines, donne des instructions en tant que responsable de la préparation des plats,
- l'encadrement du personnel de la cuisine d'un restaurant ou d'un service de restauration,
- la surveillance de la qualité du travail de son équipe et de la satisfaction de ses clients,
- la formation et la transmission de savoirs aux apprentis et aux personnels,
- la gestion de la motivation et l'épanouissement professionnel et personnel de son équipe,
- le respect des règles d'hygiène et des normes de qualité et de sécurité de travail.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Les capacités attestées sont :

GERER UNE BRIGADE :

- Recruter et former
- Plannifier et contrôler les tâches.

GERER L'ENTREPRISE :

- Gérer les stocks et les achats
- Gérer les budgets et les résultats financiers.

CREER DES RECETTES :

- Elaborer les cartes et menus
- Créer des plats.

EXECUTER DES RECETTES :

- Effectuer et/ou superviser la préparation de certains mets
- Mettre au point des recettes et transmettre à son équipe les éléments du savoir-faire culinaire.

GERER L'HYGIENE :

- Respecter les normes HACCP
- Organiser la cuisine.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS
Hôtellerie-Restauration.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES
Chef de cuisine.
Directeur des brigades / de cuisine.
Chef Exécutif.

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 initiale, Formation continue, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

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

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE
le jury sera composé de
1 Directeur Pédagogique et 4 jury professionnels.

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/9929/>