

Cuisiner des produits locaux de saison en faisant preuve de sobriété écologique et énergétique

RS6725 · RS · Publiée

L'essentiel

Code(s) NSF	221t
Formacode(s)	42746, 42752, 21576, 42725
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	19/07/2024
Date d'échéance	19/07/2026

Certificateur(s)

COOK EVENTS · SIRET : 80261106100010

Partenaires habilités

1 organisme habilité, d'après la liste publiée par France compétences : 1 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
METIER RESTAURANT INSTITUT	93033360400013	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Cette certification s'adresse aux professionnels du milieu de la restauration, des métiers de bouche, de la filière alimentaire ou à des personnes qui souhaitent lancer une activité dans le secteur de la restauration et l'alimentation et qui souhaitent valider leurs compétences professionnelles dans la cuisine de produits locaux de saison en faisant preuve de sobriété écologique et énergétique. Cette certification apporte la garantie de la maîtrise de compétences indispensables au secteur en congruence avec la RSE. Les titulaires pourront ainsi élaborer une proposition de repas en tenant compte de la saisonnalité des produits issus de cultures locales et de la mise en oeuvre des bonnes pratiques en hygiène (GBPH).

Elle garantit par ailleurs leur capacité à préserver des ressources naturelles, la lutte contre le gaspillage alimentaire et énergétique et la rentabilité de leur activité.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

1. Elaborer une recette de saison rentable, en tenant compte des circuits courts, de l'utilisation raisonnée des matières premières et des ressources, en intégrant des indicateurs/indications relatifs à ces paramètres dans la fiche technique

afin de proposer un plat optimisant les ressources locales et énergétiques

2. Préparer le plan de travail, le ou les modes de cuisson et réfrigération, le matériel, les outils, les matières premières et les ingrédients requis pour exécuter la recette , en respectant les mesures d'hygiène, afin de concilier optimisation des

gestes techniques professionnels en cuisine et limitation de l'utilisation des énergies et des fluides

3. Exécuter la recette à base de produits locaux de saison en faisant preuve de sobriété écologique et énergétique conformément à la fiche technique, en utilisant le matériel, les modes de cuisson et/ou de réfrigération au regard des ingrédients sélectionnés,

en respectant les gestes professionnels et les mesures d'hygiène, en limitant l'utilisation des énergies et des fluides afin de valoriser

leurs qualités organoleptiques des ingrédients et d'atteindre le résultat annoncé par la recette

4. Valoriser chaque ingrédient dans le cadre d'une cuisine de produits locaux de saison faisant preuve de sobriété écologique et énergétique, en intégrant dans la recette du plat et/ou garniture et/ou condiments associés, ou à défaut dans une utilisation ultérieure, les parures, épluchures et restes, en réalisant les tailles et techniques de base adaptées à ces ingrédients en fonction de la fiche technique, en appliquant les gestes techniques professionnels afin de limiter les déchets en cuisine

5. Assaisonner un plat conformément à la fiche technique d'une recette à base de produits locaux de saison en privilégiant les herbes et aromates de culture locale et économiques, afin de concilier valorisation de la saveur des ingrédients utilisés et sobriété écologique et énergétique

6. Dresser le plat à base de produits locaux de saison en mettant en valeur les préparations réalisées au regard de la fiche technique et de la recette en utilisant des matières et ressources éco responsables, en tenant compte de la portion individuelle annoncée, de sa tenue et de sa présentation, en veillant à la limitation de l'utilisation des énergies et des fluides, afin de concilier conservation optimale en vue d'un service de qualité et sobriété écologique et énergétique en cuisine

7. Appliquer les procédures de stockage, de conservation et de conditionnement des aliments dans le cadre d'une cuisine à base de produits locaux de saison faisant preuve de sobriété écologique et énergétique, en assurant la liaison froide ou liaison chaude prédéfinie dans la fiche technique, en limitant l'utilisation des énergies et des fluides, afin de les conserver en respectant les règles sanitaires en vigueur de salubrité bactériologique

8. Assurer les opérations de fin de service d'une cuisine à base de produits locaux de saison faisant preuve de sobriété écologique et énergétique en recyclant les marchandises restantes, en effectuant les remises en état des locaux, en limitant l'utilisation de l'eau, des énergies et des fluides

afin de concilier le respect des normes et bonnes pratiques d'hygiène avec respect de l'environnement

Secteur d'activité et type d'emploi

RÈGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Sans objet

Voies d'accès

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Justifier d'être un professionnel du milieu de la restauration, des métiers de bouche, de la filière alimentaire ou de souhaiter lancer une activité dans le secteur de la restauration et l'alimentation et valider des compétences professionnelles dans la cuisine de produits locaux de saison en faisant preuve de sobriété écologique et énergétique.

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

Le jury d'évaluation et de certification est, a minima, composé de 3 personnes :

- un représentant de l'organisme certificateur, qui préside le jury et la commission de délibération, n'ayant pas formé de candidat inscrit à la session d'examen dont il est membre.
- deux professionnels en activité externes ayant au moins un an dans la restauration ou l'hôtellerie

Base légale

Date de décision	19/07/2024
Durée de l'enregistrement	2 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	19/07/2026
Date de dernière délivrance possible	19/01/2027

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<https://www.chefchristophe-formation.fr/modules-de-formations>

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	13
Parcours menés à terme	13
Taux d'achèvement	100 %
Période	03/2026 – 08/2026

Entrées et sorties — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	13
Montant total engagé	26 040 €
Coût moyen par dossier	2 003 €
Durée moyenne	17 h
Période	02/2026 – 07/2026
France compétences	82 %
Reste à charge titulaire	18 %

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