

Réaliser des préparations culinaires fermentées

RS7690 · RS · Publiée

L'essentiel

Code(s) NSF	221, 221t
Formacode(s)	12059, 21573, 42752
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	17/07/2026
Date d'échéance	17/07/2029

Certificateur(s)

LA SOURCE · SIRET : 84359033200030

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Dans un contexte de transition alimentaire, écologique et sanitaire, la fermentation s'impose comme un levier majeur d'évolution des pratiques culinaires professionnelles. Technique ancestrale de transformation et de conservation des aliments, elle répond aujourd'hui à des enjeux structurants pour les métiers de la restauration : réduction de l'ultra-transformation, lutte contre le gaspillage alimentaire, valorisation des ressources locales, amélioration de la qualité nutritionnelle des produits et diversification des offres culinaires. Son usage se développe fortement dans la gastronomie contemporaine, tant auprès des chefs que des traiteurs et artisans, en réponse à une demande croissante pour des produits naturels, vivants et durables.

Pour autant, la mise en œuvre professionnelle des préparations fermentées demeure encore largement empirique et insuffisamment encadrée. La maîtrise des procédés fermentaires suppose des compétences spécifiques en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire, de compréhension des phénomènes microbiologiques, de réglage et de suivi des paramètres physico-chimiques (durée, température, salinité, environnement) et de conditions de conservation.

La certification « Réaliser des préparations culinaires fermentées » s'adresse aux professionnels de la cuisine titulaires au minimum d'un niveau 3 (CAP Cuisine, CAP Pâtissier, CAP Boulanger, Titre professionnel de Commis de cuisine, etc.). Elle a pour objectif de valider des compétences complémentaires leur permettant de concevoir, réaliser, suivre, conserver et intégrer des préparations fermentées dans des conditions maîtrisées. Elle vise à transformer une pratique intuitive en une démarche professionnelle structurée, sécurisée et transférable, en articulant rigueur technique, compréhension scientifique et approche sensorielle. En structurant un socle commun de compétences jusqu'alors dispersées, cette certification contribue à la professionnalisation d'une pratique en plein essor et accompagne l'évolution des métiers de la restauration vers une cuisine durable, innovante et responsable.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Organiser son poste de travail, en sélectionnant le matériel adapté et en choisissant les ingrédients, les ferments et les substrats en fonction du produit travaillé et du résultat attendu, afin de sécuriser les conditions de lancement d'un processus fermentaire.

Mettre en œuvre des procédés fermentaires adaptés au produit travaillé et au résultat attendu, en préparant le produit, en définissant la durée du processus et le taux de sel, et en s'adaptant à la température et à l'environnement, afin d'obtenir la transformation visée.

Surveiller l'évolution d'un processus fermentaire en contrôlant les indicateurs physico-chimiques et sensoriels de transformation et en vérifiant la stabilité des conditions de conservation, afin d'assurer la régularité et la fiabilité de la fermentation.

Assurer la conservation et le stockage de produits fermentés en définissant et en appliquant des conditions de conditionnement, de conservation et de traçabilité adaptées, afin de garantir la sécurité sanitaire, la durabilité et la qualité organoleptique des préparations fermentées.

Intégrer des préparations fermentées dans un plat, en proposant leur association avec d'autres goûts et en assurant leur adaptation aux régimes alimentaires spécifiques, afin de diversifier l'offre culinaire tout en répondant aux enjeux nutritionnels et de durabilité.

Secteur d'activité et type d'emploi

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

La réalisation de préparations culinaires fermentées s'inscrit dans le cadre réglementaire général applicable aux activités de restauration, de transformation et de manipulation de denrées alimentaires. Il n'existe pas, à ce jour, de réglementation spécifique ou de titre obligatoire exclusivement dédié aux pratiques de fermentation en cuisine. En revanche, ces pratiques sont pleinement concernées par l'ensemble des obligations sanitaires, d'hygiène et de sécurité alimentaire applicables aux métiers de la cuisine et des métiers de bouche.

Les professionnels visés par la certification relèvent notamment :

- du cadre réglementaire européen relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (dit « paquet hygiène ») ;
- des obligations nationales en matière de sécurité sanitaire des aliments ;
- des exigences liées à la traçabilité, à la conservation, au stockage et à la maîtrise des risques sanitaires dans les établissements de restauration et de transformation alimentaire.

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

La formation s'adresse aux professionnels de la cuisine titulaires au minimum d'un niveau 3 (CAP Cuisine, CAP Pâtissier, CAP Boulanger, Titre professionnel de Commis de cuisine, etc.). Le projet et la motivation des candidats font l'objet d'un entretien préalable à l'entrée dans le parcours de formation préparant au passage des épreuves de certification.

PRÉREQUIS À LA VALIDATION

Les épreuves de certification sont ouvertes aux professionnels de la cuisine titulaires au minimum d'un niveau 3 (CAP Cuisine, CAP Pâtissier, CAP Boulanger, Titre professionnel de Commis de cuisine, etc.) ayant validé un parcours de formation continue auprès de l'organisme certificateur ou d'un organisme de formation dûment habilité

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

Le jury d'évaluation est obligatoirement composé de 2 personnes :

- Un représentant de l'organisme certificateur ou de l'organisme partenaire ;
- Un professionnel extérieur à l'organisme certificateur.

Le jury de certification est obligatoirement composé de 2 personnes :

- Un représentant de l'organisme certificateur ;
- Un professionnel extérieur à l'organisme certificateur.

Base légale

Date de décision	17/07/2026
Durée de l'enregistrement	3 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	17/07/2029
Date de dernière délivrance possible	17/01/2030

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2025	16	—	—	—

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rs/7690/>