

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 1891**

Intitulé

TP : Titre professionnel Cuisinier (ère)

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Ministère chargé de l'Emploi (DELEGATION GENERALE A L'EMPLOI ET A LA FORMATION PROFESSIONNELLE (DGEFP).) Modalités d'élaboration de références : CPC Tourisme, loisirs, hôtellerie, restauration	Directeur de l'unité territoriale de la DIRECCTE (direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi).

Niveau et/ou domaine d'activité

V (Nomenclature de 1969)

3 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

221t Cuisine

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Le (la) cuisinier (ère) réalise des productions culinaires et assure leur présentation dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité dans le but de satisfaire une clientèle. Sa prestation est le faire-valoir de la prestation réalisée par ses collègues de la salle et contribue à véhiculer une image positive de l'entreprise.

Il (elle) met en œuvre une organisation rationnelle de son travail et applique les techniques culinaires adaptées à la réalisation des entrées, des plats chauds, des légumes et de la pâtisserie. En fonction de la recette ou de l'effet recherché, le (la) cuisinier (ère) identifie les épices, les aromates et les condiments et assaisonne les préparations. Il (elle) contrôle leur qualité gustative, les dresse à l'assiette ou au plat en accordant un soin particulier à la décoration et à la netteté des présentations. En fonction de la taille de la structure, il (elle) réalise tout ou partie de la prestation.

Le (la) cuisinier (ère) peut assurer la conception des menus et de la carte, l'élaboration de nouvelles recettes, l'achat et le stockage des denrées, le conditionnement et la distribution de la production ou y participer.

Il (elle) travaille seul (e) ou en équipe sous la direction d'un supérieur hiérarchique. Le (la) cuisinier (ère) sera éventuellement amené (e) à superviser un personnel moins expérimenté.

L'emploi s'exerce dans des établissements de type restaurant traditionnel, gastronomique ou à thème, dans des brasseries, chez des traiteurs, dans des restaurants d'entreprise, scolaires ou des structures de la santé, dans des cuisines centrales, industrielles, et dans la restauration mobile telle que sur des bateaux, dans les trains et à domicile. Suivant le type de restauration, le (la) cuisinier (ère) est en contact direct avec la clientèle. Un premier niveau d'une langue étrangère peut être exigé par l'établissement.

Le (la) cuisinier (ère) porte une tenue de travail, respecte les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire, de sécurité au travail et les recommandations en matière de développement durable et de responsabilité sociétale de l'entreprise (RSE). Il (elle) travaille en station debout prolongée, assure de fréquentes allées et venues, la manutention de charges et est fréquemment exposé (e) à la chaleur, parfois au froid. Au cours de son service, il (elle) est soumis (e) à des périodes d'activité soutenue dites « coup de feu ». L'emploi s'exerce en horaires de jour comme de soirée, en continu ou avec coupure et souvent les dimanches et jours fériés. Il offre de nombreuses possibilités de mobilités au national et à l'international

1. Préparer, cuire et dresser des hors-d'œuvre et des entrées chaudes

Réaliser les opérations de mise en place pour la production des hors-d'œuvre et des entrées.

Réaliser les cuissons des hors-d'œuvre et des entrées.

Assembler et dresser des hors-d'œuvre et des entrées.

2. Réaliser une production culinaire de « masse » en intégrant les techniques de la liaison froide et chaude

Réaliser les opérations de mise en place liées à la production culinaire de « masse ».

Réaliser des cuissons en production culinaire de « masse ».

Assurer la distribution en liaison froide et chaude.

3. Préparer et cuire des plats au poste chaud

Réaliser les opérations de mise en place au poste chaud.

Réaliser les cuissons au poste chaud.

Assurer le dressage et l'envoi au poste chaud.

4. Elaborer des pâtisseries et entremets de restaurant

Réaliser les opérations de mise en place et de cuisson des desserts de restaurant.

Assembler et dresser des desserts de restaurant.

Compétences transversales de l'emploi (le cas échéant) :

Appliquer les consignes du plan de maîtrise sanitaire (PMS) en restauration collective et/ ou le Guide des bonnes pratiques hygiène (GBPH) en restauration traditionnelle.

Mettre en œuvre une organisation rationnelle du travail en intégrant les principes d'une démarche écocitoyenne.

Réaliser les opérations de prétraitement en préservant la qualité sanitaire des produits.

Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

- la restauration collective sociale : d'entreprise, scolaire, hospitalière, cuisine centrale ; résidence hôtelière ;
- la restauration commerciale : de chaînes hôtelières et de restauration, cafétérias, à thèmes, rapide, petite restauration traditionnelle, brasserie.
- commis (e) de cuisine.
- chef de partie.

Codes des fiches ROME les plus proches :

G1602 : Personnel de cuisine

Réglementation d'activités :

Réglementation européenne du paquet hygiène : règlements et directives de la Commission européenne applicables depuis le 1er janvier 2006 et décret n° 2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale.

Modalités d'accès à cette certification**Descriptif des composants de la certification :**

Le titre professionnel est composé de quatre certificats de compétences professionnelles (CCP) qui correspondent aux activités précédemment énumérées.

Le titre professionnel peut être complété par l'(les) unité(s) de spécialisation correspondante(s) au(x) certificat(s) complémentaire(s) de spécialisation (CCS) précédemment mentionné(s).

Le titre professionnel est accessible par capitalisation de certificats de compétences professionnelles (CCP) ou suite à un parcours de formation et conformément aux dispositions prévues dans l'arrêté du 9 mars 2006 relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi.

Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 1891 - Préparer, cuire et dresser des hors-d'œuvre et des entrées chaudes	Réaliser les opérations de mise en place pour la production des hors-d'œuvre et des entrées. Réaliser les cuissons des hors-d'œuvre et des entrées. Assembler et dresser des hors-d'œuvre et des entrées.
Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 1891 - Réaliser une production culinaire de « masse » en intégrant les techniques de la liaison froide et chaude	Réaliser les opérations de mise en place liées à la production culinaire de « masse ». Réaliser des cuissons en production culinaire de « masse ». Assurer la distribution en liaison froide et chaude.
Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 1891 - Préparer et cuire des plats au poste chaud	Réaliser les opérations de mise en place au poste chaud. Réaliser les cuissons au poste chaud. Assurer le dressage et l'envoi au poste chaud.
Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 1891 - Elaborer des pâtisseries et entremets de restaurant	Réaliser les opérations de mise en place et de cuisson des desserts de restaurant. Assembler et dresser des desserts de restaurant.

Validité des composants acquises : 5 an(s)

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	QUINON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	
En contrat d'apprentissage	X	Le jury du titre est désigné par les Unités territoriales (UT) des DIRECCTE - Direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi. Il est composé de professionnels du secteur d'activité concerné par le titre. (Art. R 338-6 du Code de l'Education).

Après un parcours de formation continue	X	Le jury du titre est désigné par les Unités territoriales (UT) des DIRECCTE - Direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi. Il est composé de professionnels du secteur d'activité concerné par le titre. (Art. R 338-6 du Code de l'Education).
En contrat de professionnalisation	X	Le jury du titre est désigné par les Unités territoriales (UT) des DIRECCTE - Direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi. Il est composé de professionnels du secteur d'activité concerné par le titre. (Art. R 338-6 du Code de l'Education).
Par candidature individuelle		X
Par expérience dispositif VAE prévu en 2002	X	Le jury du titre est désigné par les Unités territoriales (UT) des DIRECCTE - Direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi. Il est composé de professionnels du secteur d'activité concerné par le titre. (Art. R 338-6 du Code de l'Education).

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie	X	
Accessible en Polynésie Française	X	

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS

ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX

Base légale

Référence du décret général :

Code de l'éducation, notamment les articles L. 335-5, L. 335-6 et R. 335-13, R. 338-1 et R. 338-2 et suivants.

Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Arrêté du 01/06/2004 paru au JO du 16/06/2004 - Arrêté du 13/11/2013 paru au JO du 22/11/2013

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Arrêté du 9 mars 2006 modifié relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministre chargé de l'emploi ;
Arrêté du 8 décembre 2008 modifié relatif au règlement général des sessions de validation conduisant au titre professionnel du ministère chargé de l'emploi.

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

Autres sources d'information :

www.emploi.gouv.fr/titres-professionnels

Lieu(x) de certification :

Centres agréés par le Ministère chargé de l'emploi.

Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :

Historique de la certification :