

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 32349**

### Intitulé

TP : Titre professionnel Chef de cuisine en restauration collective

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Ministère du Travail - Délégation Générale à l'Emploi et à la Formation Professionnelle (DGEFP) Modalités d'élaboration de références : CPC Tourisme, loisirs, hôtellerie, restauration	Le représentant territorial compétent du ministère chargé de l'emploi

### Niveau et/ou domaine d'activité

**IV (Nomenclature de 1969)**

**4 (Nomenclature Europe)**

**Convention(s) :**

**Code(s) NSF :**

221t Cuisine

**Formacode(s) :**

### Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Le chef de cuisine en restauration collective organise et met en œuvre la production et la distribution des repas dans un établissement de restauration collective.

Il conçoit des menus adaptés aux différents types de consommateurs et détermine les besoins en matières premières dans un cadre budgétaire défini.

Il veille à ce que la production et la distribution des repas s'effectuent dans le respect des règles de sécurité au travail. Il garantit la sécurité alimentaire des convives par l'application rigoureuse de la législation en matière d'hygiène.

Il assure la distribution des prestations conformément au cahier des charges dans un souci de qualité constante.

Le chef de cuisine en restauration collective manage une équipe dont la composition varie en fonction de la taille de la structure, du type de prestation et du nombre de couverts servis.

Le chef de cuisine en restauration collective assume la responsabilité du fonctionnement du restaurant collectif en rendant compte à sa hiérarchie. Il peut, en fonction de la taille de la structure, être placé sous la responsabilité d'un gestionnaire ou d'un service fonctionnel externe.

Il est en relation permanente avec ses équipiers, les clients convives, les fournisseurs et ponctuellement avec les services officiels de contrôle, les services connexes et le client signataire.

Les activités de production culinaire et de distribution des prestations sont majoritaires dans l'exercice de ses fonctions, les tâches d'encadrement des équipes et de gestion de la production occupent une place plus ou moins importante selon l'établissement.

L'emploi s'exerce dans les établissements de restauration collective publics ou privés, à caractère social, autogérés ou concédés à une société de service. Il se pratique dans les différents segments du marché (entreprise, scolaire, santé, loisirs) selon un mode d'organisation traditionnel ou industriel.

En fonction du secteur d'activité, les horaires peuvent être continus ou fractionnés, le travail peut s'effectuer en soirée, les fins de semaine et les jours fériés.

L'activité s'exerce dans les différentes zones de préparation et de distribution de la prestation ainsi que dans le bureau dédié aux tâches administratives.

Le travail implique la station debout prolongée dans des conditions d'ambiance alternant le froid et le chaud selon les productions.

L'intensité du travail varie au cours de la journée pour atteindre son point culminant au moment du service.

Le port d'une tenue professionnelle est obligatoire. La maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire est indispensable.

L'exercice de l'emploi requiert des capacités d'analyse, de synthèse et une aisance rédactionnelle. Il nécessite des facultés d'adaptation à la diversité des entreprises, des clientèles et aux variations des flux d'activité. Il fait appel à la capacité à encadrer, à communiquer et à gérer les conflits. Il requiert de la rigueur, de l'organisation et de la méthode dans la gestion des matières premières.

1. Organiser la production en assurant la sécurité alimentaire et suivre la gestion d'une cuisine collective :

Déterminer les besoins en matières premières et passer les commandes.

Organiser rationnellement la réalisation des prestations.

Calculer les coûts prévisionnels et réels d'un plat, d'un menu ou d'une prestation et analyser les résultats.

Adapter le plan de maîtrise sanitaire à la structure.

2. Cuisiner en restauration collective et encadrer la réalisation de la prestation :

Mettre en œuvre des procédés de fabrication, accompagner et contrôler leurs réalisations.

Assurer la distribution de la prestation culinaire.

Appliquer et faire appliquer des procédures de sécurité alimentaire et de prévention des risques professionnels.

Manager une équipe de cuisine.

Lutter contre le gaspillage alimentaire.

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

Les établissements de restauration collective publics ou privés à caractère social appartenant aux différents segments du marché (tels que : entreprise, administrations, scolaire, santé, loisirs...) ayant un mode d'organisation de type traditionnel ou industriel. Il peut s'exercer

au sein d'établissements autogérés ou de sociétés de restauration collective.

- chef de cuisine ;
- chef de production ;
- chef gérant ;
- responsable de production culinaire.

**Codes des fiches ROME les plus proches :**

G1601 : Management du personnel de cuisine

**Réglementation d'activités :**

Néant.

**Modalités d'accès à cette certification**

**Descriptif des composantes de la certification :**

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

Le titre professionnel peut être complété par un ou plusieurs blocs de compétences sanctionnés par des certificats complémentaires de spécialisation (CCS) précédemment mentionnés.

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 22 décembre 2015 modifié, 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° 32349 - Organiser la production en assurant la sécurité alimentaire et suivre la gestion d'une cuisine collective :	<p>Déterminer les besoins en matières premières et passer les commandes. Organiser rationnellement la réalisation des prestations. Calculer les coûts prévisionnels et réels d'un plat, d'un menu ou d'une prestation et analyser les résultats. Adapter le plan de maîtrise sanitaire à la structure.</p> <p><b>Les compétences des candidats (VAE ou issus de la formation) sont évaluées par un jury au vu :</b></p> <p>a) D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s).</p> <p>b) D'un dossier faisant état des pratiques professionnelles du candidat.</p> <p>c) Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.</p>

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 32349 - Cuisiner en restauration collective et encadrer la réalisation de la prestation :	<p>Mettre en œuvre des procédés de fabrication, accompagner et contrôler leurs réalisations. Assurer la distribution de la prestation culinaire. Appliquer et faire appliquer des procédures de sécurité alimentaire et de prévention des risques professionnels. Manager une équipe de cuisine. Lutter contre le gaspillage alimentaire.</p> <p><b>Les compétences des candidats (VAE ou issus de la formation) sont évaluées par un jury au vu :</b></p> <p>a) D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s).</p> <p>b) D'un dossier faisant état des pratiques professionnelles du candidat.</p> <p>c) Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.</p>

Validité des composantes acquises : illimitée

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUINON	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 habilité par le représentant territorial compétent du ministère chargé de l'emploi. Il est composé de professionnels du métier concerné par le titre. (Art. R 338-6 du Code de l'Éducation)
Après un parcours de formation continue	X	Le jury du titre est habilité par le représentant territorial compétent du ministère chargé de l'emploi. Il est composé de professionnels du métier concerné par le titre. (Art. R 338-6 du Code de l'Éducation)
En contrat de professionnalisation	X	Le jury du titre est habilité par le représentant territorial compétent du ministère chargé de l'emploi. Il est composé de professionnels du métier concerné par le titre. (Art. R 338-6 du Code de l'Éducation)
Par candidature individuelle	X	
Par expérience dispositif VAE prévu en 2002	X	Le jury du titre est habilité par le représentant territorial compétent du ministère chargé de l'emploi. Il est composé de professionnels du métier concerné par le titre. (Art. R 338-6 du Code de l'Éducation)

	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 05/05/2004 paru au JO du 16/05/2004 Arrêté du 05/05/2009 paru au JO du 23/05/2009 Arrêté du 13/03/2014 paru au JO du 29/03/2014 - Arrêté di 25/02/2019 paru au JO du 09/03/2019

**Référence du décret et/ou arrêté VAE :**

Décret n°2016-954 du 11 juillet 2016 relatif au titre professionnel délivré par le ministre chargé de l'emploi

Arrêté du 22 décembre 2015 modifié relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi

Arrêté du 21 juillet 2016 portant règlement général des sessions d'examen pour l'obtention du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi

Arrêté du 21 juillet 2016 relatif aux modalités d'agrément des organismes visés à l'article R. 338-8 du code de l'éducation

**Références autres :**

Equivalences définies par arrêté avec les certifications suivantes :

**Pour plus d'informations****Statistiques :****Autres sources d'information :**

[www.travail-emploi.gouv.fr](http://www.travail-emploi.gouv.fr)

**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 :**

Centres agréés par le Ministère chargé de l'emploi.

**Historique de la certification :**

Technicien de production culinaire.

Révision avec changement d'intitulé (ex RCRC n° 1892) / Arrêté du 25/02/2019 paru au JO du 09/03/2019

**Certification précédente :** Responsable de cuisine en restauration collective