

Certificat de cuisinier de navire

CATEGORIE : A

Vue d'ensemble

Domaine(s) d'activité professionnel dans lequel(s) est utilisé la certification :

- Spécifique :
- **Hôtellerie - restauration, tourisme, loisirs et animation - Accueil en hôtellerie**
 - **Transport et logistique - Personnel navigant du transport maritime et fluvial**

Code(s) NAF : —

Code(s) NSF : —

Code(s) ROME : **N3102**, **G1602**

Formacode : —

Date de création de la certification : **11/05/2015**

Mots clés : **Personnel de service**, **Hygiène**, **Cuisinier**, **NAVIRE**

Identification

Identifiant : **894**

Version du : **26/06/2015**

Références

Texte(s) réglementaire(s) de référence :

- Décret n° 2015-517 du 11 mai 2015 relatif au cuisinier de navire
- Convention du travail maritime 2006 - norme 3.2

Descriptif

Objectifs de l'habilitation/certification

Etre responsable de la préparation des repas des passagers et de l'équipage à bord d'un navire

Lien avec les certifications professionnelles ou les CQP enregistrés au RNCP

- Aucun

Descriptif général des compétences constituant la certification

Savoir préparer les aliments et connaître les bases de la cuisine

Veiller à l'hygiène alimentaire et prévenir les maladies d'origine alimentaire

Connaître les notions de base de la nutrition, des régimes, des allergies et des intolérances alimentaires

Assurer ses responsabilités en matière d'hygiène personnelle

Connaître les prescriptions relatives à la gestion des vivres et aussi au système de stockage des déchets de cuisine à bord du navire.

Modalités générales

Durée minimale des enseignements théoriques : 14 h

Public visé par la certification

- Gens de mer

Durée minimale des enseignements pratiques : à définir ultérieurement

Programme : hygiène alimentaire, hygiène personnelle, manipulation et stockage des aliments à bord

Liens avec le développement durable

Aucun

Evaluation / certification

Pré-requis

Avoir effectué un service en mer de 6 mois au moins

Etre titulaire du certificat de base à la sécurité (CFBS)

Aptitude médicale

Conditions d'âge

Etre titulaire d'un certificat d'aptitude professionnelle (CAP) ou d'un certificat de formation professionnelle (CFP) reconnu au niveau IV ou V du registre national des certifications professionnelles.

Compétences évaluées

www.developpement-durable.gouv.fr/Titres-ou-attestations-requis-pour.html

Niveaux délivrés le cas échéant (hors nomenclature des niveaux de formation de 1969)

Aucun

Certificateur(s)

- www.developpement-durable.gouv.fr/Titres-ou-attestations-requis-pour.html

Centre(s) de passage/certification

- www.developpement-durable.gouv.fr/Titres-ou-attestations-requis-pour.html

La validité est Permanente

Possibilité de certification partielle : non

Matérialisation officielle de la certification :

Certificat de cuisinier de navire

Plus d'informations

Statistiques

Formation créée en 2015

Autres sources d'information

www.formation-maritime.fr