

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 2805**

Intitulé

L'accès à la certification n'est plus possible

Second de cuisine

Nouvel intitulé : Second de cuisine

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Ministère de la défense - Ecole des fourriers de Querqueville (EFQ)	Commandant l'école des fourriers de Querqueville, par délégation du ministre

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 second de cuisine a pour principale activité de préparer, cuisiner et dresser des plats selon tout type de restauration ou de prestation (buffets, cocktails...).

Il évalue la quantité et la qualité nécessaire des matières premières et des produits finis en fonction de la production à assurer.

Il assure l'organisation et l'entretien du poste de travail, des matériels et des équipements dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité (procédure HACCP).

Ces activités sont organisées autour de trois domaines :

- la production des repas,
- la distribution des repas,
- la gestion des stocks.

Le champ d'intervention du second de cuisine comporte cinq activités principales :

- organiser l'ensemble de la production de repas en restauration collective, traditionnelle ou collective
- entretenir les matériels et les locaux ;
- assurer la distribution de repas en restauration collective, traditionnelle ou gastronomique ;
- participer à la gestion des stocks de vivres ;
- inventorier et ranger méthodiquement les marchandises.

Le second de cuisine exerce son activité seul ou en équipe, dans différentes structures de restauration. La nature du travail varie selon les modes de production et de distribution des repas : cuisine traditionnelle, gastronomique ou centre de production alimentaire.

Les responsabilités varient en fonction du volume de repas à servir. Elles vont de pair avec l'expérience acquise. Satisfaire régulièrement le plus grand nombre de consommateurs engendre une recherche permanente de qualité nutritionnelle, variété et qualité gustative. Le second de cuisine concourt directement au moral des consommateurs.

Les conditions de travail varient en fonction des caractéristiques de la structure de production alimentaire. Elles nécessitent de solides capacités d'organisation et d'adaptation.

- le lieu : espace réduit, dans des conditions parfois difficiles (instabilité...) ;
- l'équipement et le matériel spécifiques selon les techniques de production et le mode de distribution utilisés ;
- la nature des produits : frais, semi-élaborés, traditionnels ou locaux.

L'activité du second de cuisine implique une résistance physique dans la mesure où la station debout est prolongée, les manipulations de charges lourdes sont fréquentes et les expositions au bruit, à la chaleur et au froid sont quotidiennes. De plus, ce travail s'effectue en horaires décalés.

Les compétences attestées :

- Organiser l'ensemble de la production de repas en restauration collective traditionnelle ou gastronomique
- Déterminer les besoins en matériels nécessaires à la production journalière
- Elaborer des pâtisseries simples répondant à un besoin de cuisine collective ou d'assemblage (cuisine traditionnelle)
- Coordonner le travail d'une équipe
- Maintenir en état les locaux et le matériel de production et de distribution en respectant les plans de nettoyage et les protocoles
- Prévenir les risques d'accident du travail en appliquant la réglementation relative à la sécurité du travail (HSCT)
- Conduire la distribution des repas en self service
- Mettre en œuvre les techniques de restauration différée
- Assurer la mise en température d'une préparation culinaire élaborée à l'avance
- Etablir un menu équilibré sur 7 jours
- Etablir et passer les commandes de vivres de son service ou centre d'alimentation
- Organiser la réception de marchandises, selon les règles de l'institution
- Gérer les stocks de marchandises.

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

Le second de cuisine assure la production des repas dans tous les types de structures de restauration : collective, traditionnelle ou centre de production alimentaire. Il exerce son activité dans un contexte diversifié en respectant l'environnement, les règles et les normes d'hygiène tout en valorisant la dimension relationnelle avec la clientèle ou les autorités lors de prestations événementielles.

Au sein du ministère de la Défense, il travaille dans différents environnements : organismes de restauration des escadrons de la Gendarmerie mobile ou de régiments, cercles, bases navales, aériennes ou aéronavales, sur le territoire national, en missions hors de France, à terre ou en mer à bord de navires de la Marine nationale.

Second de cuisine en restauration de collectivité ou traditionnelle, traiteur.

Codes des fiches ROME les plus proches :

G1602 : Personnel de cuisine

Réglementation d'activités :

1. Aptitude médicale aux métiers de bouche :
 - Arrêté interministériel du 29/09/1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective.
 - Arrêté du 21 décembre 2009, relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaire en contenant.
 - 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.

2. L'obtention du statut militaire est exigée par le ministère de la Défense pour exercer cet emploi en tant que militaire.

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Les compétences sont évaluées par des mises en situation réelles ou reconstituées, des récits d'expérience, des entretiens avec des professionnels relatifs à :

- Organiser l'ensemble de la production de repas en restauration collective traditionnelle ou gastronomique
- Déterminer les besoins en matériels nécessaires à la production journalière
- Elaborer des pâtisseries simples répondant à un besoin de cuisine collective ou d'assemblage (cuisine traditionnelle)
- Coordonner le travail d'une équipe
- Maintenir en état les locaux et le matériel de production et de distribution en respectant les plans de nettoyage et les protocoles
- Prévenir les risques d'accident du travail en appliquant la réglementation relative à la sécurité du travail (HSCT)
- Conduire la distribution des repas en self service
- Mettre en œuvre les techniques de restauration différée
- Assurer la mise en température d'une préparation culinaire élaborée à l'avance
- Etablir un menu équilibré sur 7 jours
- Etablir et passer les commandes de vivres de son service ou centre d'alimentation
- Organiser la réception de marchandises, selon les règles de l'institution
- Gérer les stocks de marchandises.

Validité des composantes 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	
Après un parcours de formation continue	X	- Commandant de l'Ecole - président - 5 cadres d'instruction du domaine d'emploi -membres
En contrat de professionnalisation	X	
Par candidature individuelle	X	
Par expérience dispositif VAE prévu en 2005	X	Cinq membres : un président assisté de deux professionnels et de deux formateurs.

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

Arrêté du 21 décembre 2005 publié au Journal Officiel du 31 janvier 2006 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, avec effet au 31 janvier 2006, jusqu'au 31 janvier 2011

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

Arrêté du 27 novembre 2012 publié au Journal Officiel du 9 décembre 2012 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, au niveau IV, sous l'intitulé "Second de cuisine" avec effet au 31 janvier 2011, jusqu'au 9 décembre 2017.

Décret n° 2004-171 du 19 février 2004 modifiant le décret n° 2002-616 du 26 avril 2002 relatif au répertoire national des certifications professionnelles (publié au Journal Officiel du 22 février 2004). La validité du titre est prorogée jusqu'au 31 décembre 2005.

Arrêté du 9 décembre 2002 publié au Journal Officiel du 18 décembre 2002 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique. L'homologation prend effet à compter du 1er octobre 1995 et jusqu'au 31 décembre 2003.

Arrêté du 22 février 2000 publié au Journal Officiel du 1er mars 2000 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique. Homologation à compter d'octobre 1995.

Arrêté du 2 octobre 1995 publié au Journal Officiel du 18 octobre 1995 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique.

Arrêté du 17 juin 1980 publié au Journal Officiel du 21 août 1980 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique. Homologation sous l'intitulé 'BAT Cuisinier' (ancien intitulé : 'CFOM Cuisinier').

Pour plus d'informations**Statistiques :**

35 certifications en moyenne par an

Autres sources d'information :

www.ecoledesfourriers.fr

www.defense.gouv.fr

www.etremarin.fr

www.defense.gouv.fr/marine/

www.defense-reconversion.fr

Lieu(x) de certification :

Ministère de la défense - Ecole des fourriers de Querqueville (EFQ) : Normandie - Manche (50) []

Ecole des Fourriers - CC 30 - 50115 Cherbourg-Octeville Cedex

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

Ecole des Fourriers - CC 30 - 50115 Cherbourg-Octeville Cedex

Historique de la certification :

Anciens libellés : - CFOM Cuisinier (jusqu'au 7 novembre 1975)

- BAT Cuisinier (Arrêté du 17 juin 1980 publié au Journal Officiel du 21 août 1980)

Certification suivante : [Second de cuisine](#)