

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 26924**

### Intitulé

Responsable en cuisine gastronomique

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Centre de formation d'Alain Ducasse	Gérant

### Niveau et/ou domaine d'activité

**III (Nomenclature de 1969)**

**5 (Nomenclature Europe)**

**Convention(s) :**

**Code(s) NSF :**

221t Cuisine

**Formacode(s) :**

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

Le (la) titulaire du Diplôme Supérieur de Cuisine possède un portefeuille de compétences qui couvre des fonctions essentielles appliquées aux besoins de production culinaire, d'approvisionnement, de stockage, d'organisation, d'hygiène et de management d'un établissement de restauration hors foyer, en France comme à l'étranger. Il permet à son (sa) titulaire de compléter sa formation culinaire initiale, d'acquérir des techniques actuelles et en parfaite adéquation avec les attentes du marché de l'emploi de la restauration, de manière à ce qu'il (elle) puisse atteindre plus rapidement une maturité professionnelle pour occuper des postes à forte responsabilité en cuisine.

Les capacités attestées :

- Organiser et approvisionner
- Proposer des prestations culinaires en fonction de contraintes précises
- Cuisiner
- Utiliser rationnellement les outils disponibles
- Planifier les tâches et gérer sons temps
- Administrer une cuisine
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité
- Appliquer des notions de nutrition
- Utiliser les nouvelles technologies
- Communiquer
- Manager

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

Restauration commerciale, restauration collective, entreprises connexes à l'industrie hôtelière

Les métiers les plus usités parmi les détenteurs (trices) de la certification sont ceux de **Chef (fe) de partie en cuisine** qui participe à la production culinaire dans le secteur de la restauration commerciale à tendance gastronomique, avec une évolution très rapide vers de postes de **Sous-chef (fe) de cuisine** (de 3 mois à 1an), après la sortie de la formation.

### Codes des fiches ROME les plus proches :

G1602 : Personnel de cuisine

G1601 : Management du personnel de cuisine

### Modalités d'accès à cette certification

#### Descriptif des composantes de la certification :

1°) Accès à la certification par le cycle de formation :

- Production de prestations culinaires
- o Organiser et approvisionner
- o Proposer des prestations culinaires en fonction de contraintes précises
- o Cuisiner
- o Utiliser rationnellement les outils disponibles
- Gestion des opérations
- o Planifier les tâches et gérer sons temps
- o Administrer une cuisine
- Santé, hygiène et sécurité
- o Respecter les règles d'hygiène et de sécurité
- o Appliquer des notions de nutrition
- Management appliqué
- o Utiliser les nouvelles technologies
- o Communiquer
- o Manager

L'ensemble de ces composantes sont encadrées par les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires (HACCP).

La nature des évaluations est la suivante :

- Evaluation formative continue (mise en pratique quotidienne en atelier de cuisine)

- 2 examens intermédiaires écrits
- 2 examens intermédiaires pratiques (mise en situation individuelle en atelier de cuisine)
- 1 examen final écrit
- 1 examen final pratique (mise en situation réelle de production)

2°) Pour les personnes en V.A.E. :

La validation peut être totale ou partielle, selon le cadre établi

**Validité des composants acquises : illimitée**

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUI/NON		COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Chef/fe cuisinier/ère formateur/trice</li> <li>• 1 Chef/fe cuisinier/ère en charge du pôle pédagogique</li> <li>• 1 Chef/fe exécutif/ve ou Directeur/trice technique et pédagogique</li> <li>• 1 Chef/fe d'entreprise ou cadre du monde de l'alimentation, de la restauration ou de l'hôtellerie</li> <li>• 1 salarié/e du monde de l'alimentation, de la restauration ou de l'hôtellerie</li> </ul>
En contrat d'apprentissage		X	
Après un parcours de formation continue	X		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Chef/fe cuisinier/ère formateur/trice</li> <li>• 1 Chef/fe cuisinier/ère en charge du pôle pédagogique</li> <li>• 1 Chef/fe exécutif/ve ou Directeur/trice technique et pédagogique</li> <li>• 1 Chef/fe d'entreprise ou cadre du monde de l'alimentation, de la restauration ou de l'hôtellerie</li> <li>• 1 salarié/e du monde de l'alimentation, de la restauration ou de l'hôtellerie</li> </ul>
En contrat de professionnalisation		X	
Par candidature individuelle		X	
Par expérience dispositif VAE prévu en 2016	X		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Chef/fe cuisinier/ère formateur/trice</li> <li>• 1 Chef/fe cuisinier/ère en charge du pôle pédagogique</li> <li>• 1 Chef/fe exécutif/ve ou Directeur/trice technique et pédagogique</li> <li>• 1 Chef/fe d'entreprise ou cadre du monde de l'alimentation, de la restauration ou de l'hôtellerie</li> <li>• 1 salarié/e du monde de l'alimentation, de la restauration ou de l'hôtellerie</li> </ul>

	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 26 septembre 2016 publié au Journal Officiel du 04 octobre 2016 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, au niveau III, sous l'intitulé "Responsable en cuisine gastronomique" avec effet au 29 novembre 2013, jusqu'au 04 octobre 2021.

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

**Références autres :****Pour plus d'informations****Statistiques :**

Environ 6 à 8 titulaires par an en moyenne.

**Autres sources d'information :**

Site internet : <http://www.ducasse-education.com>

Site Internet de l'autorité délivrant la certification

**Lieu(x) de certification :**

Centre de formation d'Alain Ducasse : Île-de-France - Val-d'Oise ( 95) [Argenteuil]

Centre de formation d'Alain Ducasse

41 rue de l'Abbé Ruellan 95100 Argenteuil

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

Centre de formation d'Alain Ducasse

41 rue de l'Abbé Ruellan 95100 Argenteuil

**Historique de la certification :**