

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 28098**

Intitulé

Cuisinier gestionnaire de restauration collective

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION

QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION

Union nationale des maisons familiales rurales d'éducation et d'orientation (UNMFREO)

Directeur de l'UNMFREO

Niveau et/ou domaine d'activité

IV (Nomenclature de 1969)

4 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

334t Réception, hébergement, service de restauration, accompagnement

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Le titulaire du titre « Cuisinier gestionnaire de restauration collective » assure la responsabilité globale d'un service de restauration collective au sein d'un établissement (établissement scolaire et/ou de formation, établissement médico-social, EHPAD, hôpital, crèche, entreprise...) : de l'approvisionnement à la distribution des repas. Les termes les plus usités pour désigner le métier sont les suivants : Maître de maison (convention collective des MFR), Responsable de cuisine, Responsable de restauration, Cuisinier gestionnaire, Chef cuisinier, Chef de partie, Chef gérant, Chef de production, Second de cuisine

Le cuisinier gestionnaire de restauration collective organise, réalise et assume la production culinaire et sa distribution. Par la mise en place et le contrôle des conditions d'hygiène et de sécurité conformes à la réglementation, par sa connaissance des besoins et des attentes des personnes accueillies, par sa capacité à valoriser les ressources du territoire et les produits, il propose une alimentation de qualité, saine et équilibrée qui, dans le respect des budgets, concourt au plaisir, au bien-être et à la santé des convives.

Il exerce son métier seul ou en équipe au sein de laquelle il assure une mission d'animation et d'organisation du travail. En étroite collaboration avec l'équipe de direction et en relation avec les professionnels des autres services (équipe pédagogique et/ou animation, éducative, soignante, médicale...), il participe au projet global de la structure et contribue au développement du lien social au sein de l'établissement. Il peut être en relation directe avec les publics accueillis qu'il s'agisse d'enfants ou d'adolescents, de personnes âgées, de personnes malades ou de salariés... Il inscrit son action dans une démarche de développement durable, favorisant l'approvisionnement local et la lutte contre le gaspillage.

La certification est construite sur la base de 3 blocs de compétences :

Piloter un service de restauration collective

Etablir des menus équilibrés et diversifiés en fonction des habitudes alimentaires, de la saisonnalité, du budget, du GEMRCN, des différents régimes alimentaires liés aux pathologies, aux allergies (PAI)

Mettre en place, suivre et ajuster le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) - Interpréter, analyser les résultats d'un laboratoire, d'un audit du service et mettre en place les actions correctives

Calculer les coûts matière et le cout de revient, analyser les écarts au regard du prévisionnel et formuler des propositions de manière à les rectifier

Participer à la gestion des ressources humaines

Produire et distribuer des repas

Utiliser les 6 gammes de produits et les PAI (Produits Industriels Alimentaires)

Utiliser le matériel adapté aux productions (juste température, cuisson sous-vide, basse température...)

Apprécier et rectifier les qualités organoleptiques des plats

Valoriser sa production (choix du matériel de service, dressage...)

Contribuer au projet, à la vie de la structure

Réaliser un diagnostic de l'activité restauration - Elaborer et formaliser des propositions

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

Structures de restauration collective au sein d'établissements (établissement scolaire et/ou de formation, établissement médico-social, EHPAD, hôpital, crèche, entreprise...)

Cuisinier gestionnaire, responsable de cuisine, maître ou maîtresse de maison (*convention collective MFR*), chef de partie, chef gérant, économiste, second de cuisine...

Agissant seul ou en équipe, en étroite relation avec la direction et en relation avec les professionnels des autres services, cet emploi demande un degré d'autonomie pour être en mesure d'assumer des responsabilités qui peuvent varier selon la taille de la collectivité.

Codes des fiches ROME les plus proches :

G1404 : Management d'établissement de restauration collective

G1601 : Management du personnel de cuisine

G1602 : Personnel de cuisine

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

La certification est composée des trois blocs de compétences décrits ci-après.

Les blocs sont évalués en cours de formation par des études de cas écrites, des mises en situation pratiques et l'avis du tuteur. En fin de parcours la production d'un dossier et sa présentation orale portent sur un diagnostic et un projet d'activité. Par la VAE les candidats sont évalués à partir d'un dossier présenté devant le jury. Les blocs de compétences constituent les unités de certification.

Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
<p>Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 28098 - Produire et distribuer des repas</p>	<p>Descriptif : Ce bloc de compétences concerne la production et la distribution de repas adaptés aux convives et au budget de la collectivité, dans le respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et dans une démarche de développement durable, c'est-à-dire l'élaboration des repas dans le respect des fiches techniques, des règles d'hygiène et de sécurité et des temps impartis, le conditionnement et la distribution des repas, la mise en œuvre d'une démarche de développement durable.</p> <p>Il est évalué à partir de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Une épreuve pratique en cours de qualification (durée maximale de 4h30) : préparation d'un bon économat, d'une fiche de progression et d'un repas pour au minimum 20 personnes. - L'avis du tuteur en entreprise sur la base de situations professionnelles.
<p>Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 28098 - Piloter un service de restauration collective</p>	<p>Descriptif Ce bloc de compétences concerne le pilotage d'un service de restauration collective, en cohérence avec les public(s) accueillis, les objectifs de la structure et dans le respect des législations européenne et française en vigueur, c'est-à-dire : la construction d'un plan alimentaire, puis des menus adaptés aux convives, la mise en place des protocoles d'hygiène et le contrôle de leur application, la gestion de la production et la distribution en accord avec les objectifs budgétaires déterminés en amont, la gestion des approvisionnements, l'encadrement et l'animation de l'équipe de restauration.</p> <p>Il est évalué à partir de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 3 études de cas écrites de 3 heures chacune : Construction d'un plan alimentaire et de menus adaptés aux convives - Mise en place de protocoles d'hygiène et contrôle de leur application - Gestion des approvisionnements, de la production et de la distribution ; - 1 mise en situation pratique d'au moins 1h : Encadrement et animation de l'équipe de restauration.
<p>Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 28098 - Contribuer au projet, à la vie de la structure</p>	<p>Descriptif Dans ce bloc de compétences, la contribution au projet, à la vie de la structure se concrétise par l'accompagnement de l'amélioration du service restauration, par la participation à l'organisation de la vie quotidienne au sein de l'établissement et par le développement de relations avec les différents acteurs : les personnes accueillies dans une dimension qui peut être éducative, sociale, médico-sociale, commerciale... , la direction, les différents services, les institutions et les partenaires.</p> <p>Il est évalué à partir de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - La production d'un dossier « Diagnostic et projet d'activité » (25 pages) et d'une prestation orale sur la base de la présentation de ce dossier (25 mn) - Une prestation orale d'étude de cas (1h de préparation et 20 mn pour la prestation). - L'avis du tuteur en entreprise sur la base de situations professionnelles.

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	1/3 professionnels employeurs : directeurs d'établissements ou responsables de structures collectives. 2/3 professionnels salariés : cuisiniers gestionnaires, chef de cuisine, économiste... La présidence est assurée par un représentant d'une organisation régionale ou départementale reconnue dans le domaine socio-économique ou le secteur professionnel.
Après un parcours de formation continue	X	idem
En contrat de professionnalisation	X	idem
Par candidature individuelle	X	
Par expérience dispositif VAE prévu en 2007	X	50% professionnels employeurs et 50% professionnels salariés avec une représentation équilibrée des hommes et des femmes. La présidence est assurée par un représentant d'une organisation régionale ou départementale reconnue dans le domaine socio-économique ou le secteur professionnel.

	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 16 février 2006 publié au Journal Officiel du 5 mars 2006 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, avec effet au 5 mars 2006, jusqu'au 5 mars 2011.

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

Arrêté du 07 avril 2017 publié au Journal Officiel du 21 avril 2017 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, au niveau IV, sous l'intitulé "Cuisinier gestionnaire de restauration collective" avec effet au 10 août 2016, jusqu'au 21 avril 2022.

Arrêté du 17 juin 2011 publié au Journal Officiel du 10 août 2011 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, au niveau IV, sous l'intitulé "Cuisinier gestionnaire de collectivités" avec effet au 5 mars 2011, jusqu'au 10 août 2016.

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 3 octobre 2002 publié au Journal Officiel du 12 octobre 2002 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique.

Observations : L'homologation prend effet à compter du 1er septembre 1996 et jusqu'au 31 décembre 2003.

Arrêté du 4 janvier 2000 publié au Journal Officiel du 13 janvier 2000 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique sous l'intitulé 'Cuisinier, gestionnaire de petites collectivités'. Homologation à compter de septembre 1996.

Arrêté du 23 mars 1994 publié au Journal Officiel du 1er avril 1994 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique, modifié par les arrêtés publiés au Journal Officiel du 23 septembre 1994 et du 4 mai 1995

Arrêté du 17 juin 1980 publié au Journal Officiel du 21 août 1980 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique sous l'intitulé 'Certificat de formation de responsable de collectivité : cuisinier, gestionnaire de petites collectivités'.

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

<http://www.mfr.asso.fr>

Lieu(x) de certification :

Union nationale des maisons familiales rurales d'éducation et d'orientation (UNMFREO) : Bourgogne Franche-Comté - Doubs (25) [Pierrefontaine]

Union nationale des maisons familiales rurales d'éducation et d'orientation (UNMFREO) : Pays de la Loire - Maine-et-Loire (49) [Jallais]

Union nationale des maisons familiales rurales d'éducation et d'orientation (UNMFREO) : Auvergne Rhône-Alpes - Loire (42) [Saint-Etienne]

Union nationale des maisons familiales rurales d'éducation et d'orientation (UNMFREO) : Normandie - Orne (61) [Argentan]

Union nationale des maisons familiales rurales d'éducation et d'orientation (UNMFREO) : Bourgogne Franche-Comté - Yonne (89) [Villevallier]

Union nationale des maisons familiales rurales d'éducation et d'orientation (UNMFREO) : Centre - Loiret (45) [Ascoux]

UNION NATIONALE DES MAISONS FAMILIALES RURALES D'EDUCATION ET D'ORIENTATION (UNMFREO) 58, rue Notre-Dame de Lorette 75009 Paris

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

- MFR La Roche du Trésor - Pierrefontaine (25)

- MFR la Métare - St Etienne (42)

- CFP de Jallais (49)

- MFR d'Argentan (61)

- MFR de Villevallier (89)

- MFR du Pithiverais - Ascoux (45)

Historique de la certification :

Ancien libellé de la certification :

- Certificat de formation de responsable de collectivité : cuisinier, gestionnaire de petites collectivités' (Arrêté du 17 juin 1980 publié au Journal Officiel du 21 août 1980)

- Cuisinier, gestionnaire de petites collectivités' (Arrêté du 4 janvier 2000 publié au Journal Officiel du 13 janvier 2000)

- Cuisinier Gestionnaire de Collectivité (Arrêté du 16.02.2006 publié au JO du 5.03.2006) et (Arrêté du 17.06.2011 publié au JO du 10.08.2011).

Certification précédente : Cuisinier gestionnaire de collectivités