

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 13587**

### Intitulé

Chef cuisine

#### AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION

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

Chambre de commerce et d'industrie (CCI) de Tarbes et des Hautes-Pyrénées

Responsable IRTH

### 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 chef de cuisine est un cuisinier expérimenté dont la fonction peut varier selon le type d'établissement dans lequel il exerce (restaurant gastronomique, traditionnel, brasserie...). Il supervise toute la production culinaire et encadre une équipe dont les effectifs sont variables. Il est responsable des commandes, de la rentabilité et de la gestion des stocks. Ses compétences en management lui permettent de participer au recrutement de collaborateurs et de former les commis ou apprentis.

Activité 1 production culinaire -nouvelles technologies

Contrôle des qualités organoleptiques des denrées.

Utilisation de tous les modes de cuisson (traditionnels et nouvelles technologies).

Vérification et rectification des assaisonnements, cuissons...

Création et réalisation de plats (et de leur fiche technique) en tenant compte des principes nutritionnels.

Contrôle de la conformité aux normes d'hygiène de sécurité alimentaire

Activité 2 organisation et gestion des stocks

Maîtrise du rendement de ses produits.

Suivi du budget de la cuisine (chiffre d'affaires, ratio, marges...)

Création fiches techniques : calcul du coût de revient, ratio théorique, prix de vente, mise en œuvre de la recette.

Gestion des stocks (prévoir les approvisionnements et organiser le stockage)

Activité 3 animation d'équipe

Réalisation de plannings pour l'organisation des postes de travail en cuisine.

Animation d'équipe et contrôle du travail au quotidien.

Réalisation ou participation au recrutement de son équipe et formation des commis

Les capacités attestées :

- Programmer et proposer une production en tenant compte des conditions particulières et des normes de rendements de l'Établissement.
- Tenir compte des règles d'hygiène (température, DLC...) et contrôler la valeur qualitative des denrées en vue de leur utilisation.
- Préparer un plat en utilisant les nouvelles technologies
- Évaluer le résultat d'une cuisson et /ou assaisonnement et rectifier les écarts si nécessaire.
- Créer des fiches techniques
- Calculer les coûts de revient d'une production.
- Vérifier la rentabilité d'une production.
- Prévoir les approvisionnements nécessaires au déroulement du service.
- Organiser le stockage des produits en respectant la législation
- Construire un tableau de bord à l'aide de logiciels adaptés et réaliser une banque de données (mercuriale)
- Appliquer les techniques de planification (train de tâches)
- Encadrer une équipe de commis afin d'assurer une production en adéquation avec les commandes.
- Faire appliquer les consignes, vérifier le travail.
- Dispenser la formation technique (commis, apprentis, ...)

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

Structure hôtelière quelles que soient la taille et la classification

Hôtellerie traditionnelle

Hôtellerie gastronomique

Brasserie

Chef Cuisinier dans un établissement de cuisine traditionnelle et/ou gastronomique

Chef de partie

Second de cuisine

### Codes des fiches ROME les plus proches :

G1602 : Personnel de cuisine

## Modalités d'accès à cette certification

### Descriptif des composants de la certification :

- Production culinaire - nouvelles technologies
- Organisation et gestion des stocks
- Animation d'équipe

### Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 13587 - Animation d'équipe	<p><b>Descriptif :</b> Appliquer les techniques de planification (train de tâches)</p> <p><b>Modalité d'évaluation :</b> - Mise en situation Établissement d'un planning journalier pour son équipe en répartissant les tâches, selon l'activité prévue et les compétences de chacun.</p> <p><b>Descriptif :</b> Encadrer une équipe de commis afin d'assurer une production en adéquation avec les commandes. Faire appliquer les consignes, vérifier le travail. Dispenser la formation technique (commis, apprentis..).</p> <p><b>Modalité d'évaluation :</b> - Mises en situation pratique : Encadrement d'une équipe lors d'une production culinaire. Explication d'une « réalisation technique » à un apprenti, commis...</p>
Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 13587 - Production culinaire - Nouvelles technologies	<p><b>Descriptif :</b> Programmer et proposer une production en tenant compte des conditions particulières et des normes de rendements de l'Établissement. Tenir compte des règles d'hygiène (température, DLC...) et contrôler la valeur qualitative des denrées en vue de leur utilisation.</p> <p><b>Modalité d'évaluation :</b> - Mise en situation en cuisine d'application : Réalisation d'une production en tenant compte des consignes données au préalable et en respectant les règles HACCP.</p> <p><b>Descriptif :</b> Préparer un plat en utilisant les nouvelles technologies Évaluer le résultat d'une cuisson et /ou assaisonnement et rectifier les écarts si nécessaire.</p> <p><b>Modalité d'évaluation :</b> - Mise en situation en cuisine d'application : Réalisation d'un plat en utilisant des techniques nouvelles en fonction des consignes données en amont et contrôle du résultat (cuisson et assaisonnement)</p>

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 13587 - Organisation et gestion des stocks	<p><b>Descriptif :</b>            Créer des fiches techniques            Calculer les coûts de revient d'une production.            Vérifier la rentabilité d'une production.            Prévoir les approvisionnements nécessaires au déroulement du service.            Organiser le stockage des produits en respectant la législation</p> <p><b>Modalité d'évaluation :</b>            - Évaluation en cours de formation : Lors d'une semaine à thème : vérification des stocks, réalisation d'une commande calcul des coûts de revient, calcul de la rentabilité afin d'anticiper la production de toute la semaine.</p> <p><b>Descriptif :</b>            Construire un tableau de bord à l'aide de logiciels adaptés et réaliser une banque de données (mercuriale)</p> <p><b>Modalité d'évaluation :</b>            - Mise en situation pratique : Mise à jour de la banque de données (prix fournisseurs) et stockage des denrées livrées.</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	Le jury qui compte 4 personnes est habilité à statuer de façon souveraine : <ul style="list-style-type: none"> <li>•1 Président (personnalité qualifiée du monde économique)</li> <li>•1 représentant des employeurs</li> <li>•1 représentant des salariés</li> <li>•1 représentant de la CCI/IRTH</li> </ul>
En contrat d'apprentissage	X	Le jury qui compte 4 personnes est habilité à statuer de façon souveraine : <ul style="list-style-type: none"> <li>•1 Président (personnalité qualifiée du monde économique)</li> <li>•1 représentant des employeurs</li> <li>•1 représentant des salariés</li> <li>•1 représentant de la CCI/IRTH</li> </ul>
Après un parcours de formation continue	X	Le jury qui compte 4 personnes est habilité à statuer de façon souveraine : <ul style="list-style-type: none"> <li>•1 Président (personnalité qualifiée du monde économique)</li> <li>•1 représentant des employeurs</li> <li>•1 représentant des salariés</li> <li>•1 représentant de la CCI/IRTH</li> </ul>
En contrat de professionnalisation	X	Le jury qui compte 4 personnes est habilité à statuer de façon souveraine : <ul style="list-style-type: none"> <li>•1 Président (personnalité qualifiée du monde économique)</li> <li>•1 représentant des employeurs</li> <li>•1 représentant des salariés</li> <li>•1 représentant de la CCI/IRTH</li> </ul>

Par candidature individuelle	X	Le jury qui compte 4 personnes est habilité à statuer de façon souveraine : <ul style="list-style-type: none"> <li>•1 Président (personnalité qualifiée du monde économique)</li> <li>•1 représentant des employeurs</li> <li>•1 représentant des salariés</li> <li>•1 représentant de la CCI/IRTH</li> </ul>
Par expérience dispositif VAE prévu en 2009	X	Le jury qui compte 4 personnes est habilité à statuer de façon souveraine : <ul style="list-style-type: none"> <li>•1 Président (personnalité qualifiée du monde économique)</li> <li>•1 représentant des employeurs</li> <li>•1 représentant des salariés</li> <li>•1 représentant de la CCI/IRTH</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 17 novembre 2011 publié au Journal Officiel du 25 novembre 2011 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, au niveau IV, code NSF 334, sous l'intitulé "Chef cuisine" avec effet au 9 mars 2006, jusqu'au 25 novembre 2016.

##### 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 quatre ans, au niveau IV, sous l'intitulé "Chef cuisine" avec effet au 25 novembre 2016, jusqu'au 21 avril 2021.

#### Pour plus d'informations

##### Statistiques :

##### Autres sources d'information :

<https://www.irth-tarbes.fr>

[www.facebook.com/irth65](http://www.facebook.com/irth65)

<https://twitter.com/irth65>

<https://www.irth-tarbes.fr>

##### Lieu(x) de certification :

Chambre de commerce et d'industrie (CCI) de Tarbes et des Hautes-Pyrénées : Midi-Pyrénées Languedoc-Roussillon - Hautes-Pyrénées ( 65) [Tarbes]

IRTH CCI de Tarbes et des Hautes-Pyrénées

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

IRTH CCI de Tarbes et des Hautes-Pyrénées

##### Historique de la certification :

Formation perfectionnement cuisine depuis 15 ans