

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 31371**

### Intitulé

CQP : Certificat de qualification professionnelle Cuisinier

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Commission paritaire nationale de l'emploi de l'industrie hôtelière (CPNE-IH) - CERTIDEV	Président

### Niveau et/ou domaine d'activité

#### Convention(s) :

3292 - Hôtels, cafés, restaurants (HCR)

#### Code(s) NSF :

221t Cuisine, 334 Accueil, hotellerie, tourisme

#### Formacode(s) :

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

Le cuisinier expérimenté exerce son activité dans des entreprises qui peuvent varier selon :

- la taille : de l'entreprise qui comporte juste quelques personnes en cuisine jusqu'aux entreprises où la brigade compte plusieurs dizaines de personnes
- le type de prestations : depuis le plat du jour à visée économique jusqu'aux établissements proposant une cuisine raffinée
- le mode de commercialisation : restauration collective ou restauration commerciale...

Les activités et les compétences décrites dans les CQP correspondent à un « cœur de métier » qui s'applique quel que soit le type d'établissement .

Le métier s'organise autour des grandes activités suivantes :

- \* approvisionnement et gestion de stocks de denrées utilisées en cuisine
- \* production culinaire
- \* gestion de la production culinaire
- \* management et animation d'une brigade de cuisine

Les principales capacités attestées par le CQP cuisinier sont les suivantes :

- \* Choisir des produits en explicitant les critères de qualité utilisés
- \* Contrôler les approvisionnements
- \* Gérer les stocks
- \* Réaliser tous les modes de cuisson
- \* Réaliser tous les fonds, appareils, sauces ou déléguer de tout ou partie de l'activité aux membres du personnel en cuisine
- \* Créer de nouveaux plats et élaborer leurs fiches techniques
- \* Contrôler la qualité de la production
- \* Respecter les normes d'hygiène et sécurité alimentaire
- \* Superviser la distribution en salle
- \* Contrôler la bonne utilisation des équipements et des matériels
- \* Réaliser des analyses de coûts matière et leur incidence sur le prix de vente
- \* Déterminer les besoins en denrées alimentaires dans le cadre d'un budget défini
- \* Contrôler le rendement aux différents stades
- \* Elaborer des menus, une carte
- \* Analyser les dysfonctionnements dans le processus de production culinaire et mettre en œuvre des actions correctives
- \* Créer et maintenir la cohésion et la motivation des équipes
- \* Répartir les tâches entre les membres de la brigade ou de l'équipe \* Etablir des plannings
- \* Vérifier l'application des consignes, modes opératoires...
- \* Superviser l'ensemble des activités et de leur résultat

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

En comptant la restauration commerciale et la restauration collective c'est quelques 150 000 points de consommation qui distribuent chaque jour des repas. Si les prestations offertes par ces établissements sont d'une grande diversité, les compétences nécessaires pour exercer un métier en cuisine restent cependant assez proches quel que soit le type d'établissement. La taille des entreprises est également très diverses mais

9 établissements sur 10 emploient moins de 10 salariés.

Les activités et les compétences décrites dans le CQP correspondent à un cœur de métier qui s'applique quel que soit le type d'établissement.

Une expérience confirmée en tant que commis de cuisine est souvent demandée.

Cuisinier expérimenté H/F, chef de cuisine H/F

#### Codes des fiches ROME les plus proches :

G1601 : Management du personnel de cuisine

G1404 : Management d'établissement de restauration collective

## Modalités d'accès à cette certification

### Descriptif des composants de la certification :

La certification se compose de 8 blocs de compétences distincts :

- Réceptionner et stocker des marchandises, des produits
- Approvisionner et participer à l'achat de marchandises ou de produits
- Nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail
- Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire
- Assurer la sécurité des personnes et des lieux
- Organiser le travail et superviser l'équipe
- Réaliser les préparations culinaires de base
- Contrôler la production ou prestation culinaire

Pour tous les blocs de compétences, des observations en situation de travail réelle sont réalisées conjointement par un représentant du centre de formation et un représentant de l'entreprise. Ces mêmes blocs font l'objet d'une nouvelle évaluation dans le cadre d'une épreuve finale reprenant l'ensemble des compétences visées par la certification, réalisée par un binôme évaluateur externe composé d'un évaluateur pédagogique et d'un expert professionnel.

La compétence est considérée acquise dès lors qu'il est constaté une autonomie au poste de travail et que les résultats obtenus lors des évaluations en contrôle continu et final franchissent le seuil d'acquisition d'un bloc selon une pondération établie par les partenaires sociaux.

Pour la VAE, dossier de validation et mise en situation professionnelle.

L'ingénierie modulaire de certification du secteur permet aux branches du secteur d'organiser des équivalences non seulement à l'intérieur de leurs propres CQP mais aussi avec les CQP des autres branches participant à ce dispositif d'ingénierie modulaire. Des blocs de compétences sont ainsi communs à plusieurs CQP de plusieurs branches. Cette ingénierie est aujourd'hui partagée par 4 CPNEFP : la CPNE de l'industrie hôtelière, la CPNE des Casinos-jeux, la CPNEFP de la restauration collective et la CPNEFP de la restauration commerciale libre-service.

La cartographie des blocs de compétences et CQP du secteur est consultable sur le site [www.certidev.com](http://www.certidev.com)

### Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 31371 - Bloc 3 (Bloc 5a) Nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail	<b>Descriptif :</b> Appliquer les protocoles de nettoyage et de désinfection <b>Modalités d'évaluation du bloc 3.</b> Selon le dispositif d'acquisition : par la voie de la formation, observation en situation ou étude de cas, mise en situation réelle ou questionnement à l'oral, par la voie de la VAE, dossier de validation Remise d'une <b>attestation</b> de délivrance du bloc 3 (Bloc 5a) du CQP Cuisinier H/F.
Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 31371 - Bloc 4 (Bloc 5b) Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire	<b>Descriptif :</b> Appliquer les règles de sécurité alimentaire <b>Modalités d'évaluation du bloc 4.</b> Selon le dispositif d'acquisition : par la voie de la formation, observation en situation de travail et/ou questionnement ou quizz, par la voie de la VAE, dossier de validation Remise d'une <b>attestation</b> de délivrance du bloc 4 (Bloc 5b) du CQP Cuisinier H/F.
Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 31371 - Bloc 5 (Bloc 6) Assurer la sécurité des personnes et des lieux	<b>Descriptif :</b> Appliquer et faire appliquer les règles de sécurité et d'hygiène dans les lieux fréquentés par les clients Intervenir en cas d'incident <b>Modalités d'évaluation du bloc 5.</b> Selon le dispositif d'acquisition : par la voie de la formation, observation en situation et/ou étude de cas complétée éventuellement par un questionnement à l'oral et/ou quizz, par la voie de la VAE, dossier de validation Remise d'une <b>attestation</b> de délivrance du bloc 5 (Bloc 6) du CQP Cuisinier H/F.

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
<p>Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 31371 - Bloc 6 (Bloc 7) Organiser le travail et superviser l'équipe</p>	<p><b>Descriptif :</b>            Organiser le travail de l'équipe            Superviser le travail de l'équipe            Optimiser le fonctionnement de l'équipe  <b>Modalités d'évaluation du bloc 6.</b>            Selon le dispositif d'acquisition : par la voie de la formation, observation en situation et/ou étude de cas complétée éventuellement par un questionnaire à l'oral et/ou quizz, par la voie de la VAE, dossier de validation            Remise d'une <b>attestation</b> de délivrance du bloc 6 (Bloc 7) du CQP Cuisinier H/F.</p>
<p>Bloc de compétence n°5 de la fiche n° 31371 - Bloc 7 (Bloc 9b) Réaliser les préparations culinaires de base</p>	<p><b>Descriptif :</b>            Travailler les produits            Transformer les produits pour des préparations froides            Réaliser des préparations chaudes            Mettre en œuvre les techniques de cuisson            Réaliser des préparations en pâtisserie  <b>Modalités d'évaluation du bloc 7.</b>            Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation/mise en situation réelle ou questionnaire à l'oral, dossier de validation (VAE)            Remise d'une <b>attestation</b> de délivrance du bloc 7 (Bloc 9b) du CQP Cuisinier H/F.</p>
<p>Bloc de compétence n°6 de la fiche n° 31371 - Bloc 8 (Bloc 10b) Contrôler la production ou prestation culinaire</p>	<p><b>Descriptif :</b>            Préparer et réaliser les productions culinaires            Ajuster ou développer la prestation culinaire  <b>Modalités d'évaluation du bloc 8.</b>            Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation et/ou étude de cas complétée éventuellement par un questionnaire à l'oral et/ou quizz, dossier de validation (VAE)            Remise d'une <b>attestation</b> de délivrance du bloc 8 (Bloc 10b) du CQP Cuisinier H/F.</p>
<p>Bloc de compétence n°7 de la fiche n° 31371 - Bloc 1 (Bloc 3) Réceptionner et stocker des marchandises, des produits</p>	<p><b>Descriptif :</b>            Réceptionner les marchandises            Contribuer à gérer les stocks            Stocker les marchandises  <b>Modalités d'évaluation du bloc 1.</b>            Selon le dispositif d'acquisition : par la voie de la formation, observation en situation ou au cours d'une mise en situation, questionnaire, mise en situation reconstituée, questionnaire, étude de cas, par la voie de la VAE, dossier de validation            Remise d'une <b>attestation</b> de délivrance du bloc 1 (Bloc 3) du CQP Cuisinier H/F.</p>
<p>Bloc de compétence n°8 de la fiche n° 31371 - Bloc 2 (Bloc 4) Approvisionner et participer à l'achat de marchandises ou de produits</p>	<p><b>Descriptif :</b>            Procéder à l'approvisionnement des marchandises            Participer à l'achat de marchandises ou de produits  <b>Modalités d'évaluation du bloc 2.</b>            Selon le dispositif d'acquisition : par la voie de la formation, observation en situation et/ou étude de cas complétée éventuellement par un questionnaire à l'oral, par la voie de la VAE, dossier de validation            Remise d'une <b>attestation</b> de délivrance du bloc 2 (Bloc 4) du CQP Cuisinier H/F.</p>

**Validité des composantes 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	
En contrat d'apprentissage		X	
Après un parcours de formation continue	X		Professionnels de la Branche d'activité mandatés par une organisation professionnelle ou un syndicat de salarié Minimum 4 personnes (jury paritaire)
En contrat de professionnalisation	X		Professionnels de la Branche d'activité mandatés par une organisation professionnelle ou un syndicat de salarié Minimum 4 personnes (jury paritaire)
Par candidature individuelle		X	
Par expérience dispositif VAE prévu en 2009	X		Professionnels de la Branche d'activité mandatés par une organisation professionnelle ou un syndicat de salarié Minimum 4 personnes (jury paritaire)

	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 13 novembre 2009 publié au Journal Officiel du 21 novembre 2009 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour quatre ans, sous l'intitulé Certificat de qualification professionnelle Cuisinier, avec effet au 21 novembre 2009, jusqu'au 21 novembre 2013.

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

Arrêté du 30 juillet 2018 publié au Journal Officiel du 07 août 2018 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, sous l'intitulé Certificat de qualification professionnelle « Cuisinier » avec effet du 21 novembre 2013, jusqu'au 07 août 2023.

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

Environ 60 CQP par an  
<http://www.certidev.com>

**Autres sources d'information :**

[www.certidev.com](http://www.certidev.com)

**CERTIDEV****Lieu(x) de certification :**

CERTIDEV - 22 rue d'Anjou - 75008 Paris

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

Tous les opérateurs habilités par la branche pour ce CQP sont référencés sur le site web : [www.certidev.com](http://www.certidev.com)

**Historique de la certification :**

Modalité d'élaboration des références : CPNE de l'Industrie Hôtelière  
 Créé le 26 juin 2008 par la CPNE-IH. CQP positionné dans la CCN HCR niveau II, échelon 2

**Certification précédente :** [Cuisinier](#)