

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 31886**

Intitulé

Cuisinier spécialisé en restauration 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

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 titulaire de la certification exerce le métier de cuisinier(ère).

La certification rassemble donc un portefeuille de compétences qui couvre des fonctions essentielles appliquées aux besoins de production culinaire, d'approvisionnement, de stockage, d'organisation et d'hygiène d'un établissement de restauration hors foyer, en France comme à l'étranger. Il comporte également des modules permettant d'acquérir les compétences nécessaires pour appliquer les bases de l'administration d'un restaurant.

Le travail en cuisine regroupe de spécificités qui requièrent une formation précise. La certification rassemble donc un portefeuille de compétences qui couvre des fonctions essentielles appliquées aux besoins de production culinaire, d'approvisionnement, de stockage, d'organisation et d'hygiène d'un établissement de restauration hors foyer, en France comme à l'étranger.

Le métier le plus usité parmi les détenteurs de la certification est celui de **cuisinier(ère) ou commis de cuisine**, qui participe à la production culinaire, principalement dans le secteur de la restauration commerciale, généralement traditionnelle ou à tendance gastronomique. Pour les petites entreprises, l'évolution du/de la candidat(e) à la certification vers des postes de chef de partie est rapide après la sortie de la formation (de 3 à 6 mois). Plus l'entreprise est grande et prestigieuse, plus cette période peut être étendue.

Liste des activités visées par le diplôme, le titre ou le certificat

Approvisionner un poste de travail en cuisine

Organiser le travail et la production en cuisine

Produire des prestations culinaires et de pâtisserie

Distribuer des prestations culinaires

Respecter les règles d'hygiène et sécurité en vigueur dans le secteur

Respecter les conditions légales et obligatoires pour exploiter un restaurant

Compétences attestées - Le/la titulaire est capable de :

Recevoir, contrôler, stocker les marchandises

Organiser la production culinaire de manière efficace

Cuisiner dans le respect des standards professionnels

Appliquer des techniques fondamentales de pâtisserie

Dresser et servir les préparations culinaires

Communiquer dans une cuisine professionnelle

Appliquer des principes simples de gestion

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

Tourisme, hôtellerie, restauration, cafés

Commis de cuisine, cuisinier(ère)

Codes des fiches ROME les plus proches :

G1602 : Personnel de cuisine

G1603 : Personnel polyvalent en restauration

G1801 : Café, bar brasserie

Réglementation d'activités :

Aucune réglementation particulière.

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Descriptif des composantes de la certification :

La certification se compose des 7 blocs décrits ci-dessous.

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

Les composantes de la certification sont organisées de la manière suivante :

Recevoir, contrôler, stocker les marchandises

Organiser la production culinaire de manière efficace

Cuisiner dans le respect des standards professionnels

Appliquer des techniques fondamentales de pâtisserie

Dresser et servir les préparations culinaires

Communiquer dans une cuisine professionnelle

Appliquer des principes simples de gestion

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

La certification comporte 3 composantes liées aux 7 capacités énumérées ci-dessus :

- **Composante 1** : 3 examens partiels écrits + 1 examen final écrit pour les domaines professionnels (technologie culinaire, hygiène et sécurité)

- **Composante 2** : 3 examens partiels pratiques (mise en situation individuelle en atelier de cuisine) + 1 examen final pratique (mise en situation individuelle et réelle de production en cuisine)

- **Composante 3** : 2 examens partiels oraux et/ou écrits sur les domaines associés au cœur de métier dans les domaines de la communication et gestion

2°) Accès à la certification par la V.A.E. :

La validation peut être totale ou partielle. En cas de validation partielle, les composantes de la certification acquises le sont sans limitation de durée.

Pour la VAE, la certification comporte les composantes suivantes:

Dossier 1 décrivant les activités et la recevabilité du dossier candidat pour la certification visée

Dossier 2 compilant les preuves des expériences du candidat

Observation en situation de travail

Entretien avec le candidat.

Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 31886 - Recevoir, contrôler, stocker les marchandises	<p>Capacités attestées :</p> <p>Le/la candidat(e) doit, dans le respect des règles d'hygiène :</p> <p>Recevoir, identifier et vérifier les livraisons</p> <p>Stocker les produits (qualité, poids, dates d'expiration, températures de stockage)</p> <p>Contrôler les stocks et les inventaires</p> <p>Modalités de l'évaluation :</p> <p>3 épreuves intermédiaires individuelles de pratique culinaire, production des techniques et recettes culinaires à partir d'un sujet imposé</p> <p>1 épreuve individuelle de pratique finale, production des techniques et recettes culinaires à partir d'un sujet imposé</p> <p>Dès lors qu'un candidat valide ce bloc de compétences, un certificat attestant l'acquisition lui est adressé.</p>

INTITULÉ

DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION

Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 31886 - Organiser la production culinaire de manière efficace

Capacités attestées :

Le/la candidat(e) doit :

Lire une fiche technique

Déterminer les ingrédients et matériels nécessaires à la production

Organiser le poste de travail

Mettre en œuvre la marche en avant dans le temps ou dans l'espace

Réaliser des mise-en-place selon un ordre chronologique

Modalités de l'évaluation :

3 épreuves intermédiaires écrites réalisées en amont de l'épreuve pratique comprenant la lecture du sujet et la production de documents écrits d'organisation et planification (organigramme, liste de matériels, descriptifs de recettes)

1 épreuve individuelle écrite finale réalisée en amont de l'épreuve pratique comprenant la lecture du sujet et la production de documents écrits d'organisation et planification (organigramme, liste de matériels, descriptifs de recettes)

Dès lors qu'un candidat valide ce bloc de compétences, un certificat attestant l'acquisition lui est adressé.

INTITULÉ**DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION**

Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 31886 - Cuisiner dans le respect des standards professionnels

Capacités attestées :

Dans le respect des règles d'hygiène en vigueur, le/la candidat(e) doit :

Appliquer des taillages classiques de légumes et fruits

Habiller, fileter, portionner des poissons

Préparer des coquillages, mollusques et crustacés

Habiller, parer et découper des viandes et volailles

Préparer des fonds, fumets, jus et bouillons selon la méthodologie Alain Ducasse

Mettre en œuvre des préparations de base : purées, soupes, marinades, condiments

Réaliser les sauces classiques et contemporaines

Mener des cuissons simples et complexes adaptées à tous types de produits (végétaux, céréales, fruits, produits de la mer, viandes et volailles, produits pâtisseries)

Maîtriser les appoints de cuisson

Modalités de l'évaluation :

3 épreuves intermédiaires individuelles de pratique culinaire, production des techniques et recettes culinaires à partir d'un sujet imposé

1 épreuve individuelle de pratique finale, production des techniques et recettes culinaires à partir d'un sujet imposé

Dès lors qu'un candidat valide ce bloc de compétences, un certificat attestant l'acquisition lui est adressé.

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
<p>Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 31886 - Appliquer des techniques fondamentales de pâtisserie</p>	<p>Capacités attestées :</p> <p>Dans le respect des règles d'hygiène en vigueur, le/la candidat(e) doit :</p> <p>Préparer des pâtes et crèmes de base</p> <p>Cuire, assembler, décorer et dresser des desserts</p> <p>Réaliser les grands desserts classiques français</p> <p>Réaliser des préparations de pâtisserie salées</p> <p>Modalités de l'évaluation :</p> <p>3 épreuves intermédiaires individuelles de pratique culinaire, production des techniques et recettes culinaires à partir d'un sujet imposé</p> <p>1 épreuve individuelle de pratique finale, production des techniques et recettes culinaires à partir d'un sujet imposé</p> <p>Dès lors qu'un candidat valide ce bloc de compétences, un certificat attestant l'acquisition lui est adressé.</p>
<p>Bloc de compétence n°5 de la fiche n° 31886 - Dresser et servir les préparations culinaires</p>	<p>Capacités attestées :</p> <p>Le/la candidat(e) doit :</p> <p>Goûter, analyser chaque préparation</p> <p>Rectifier les assaisonnements</p> <p>Appliquer des techniques modernes de dressage</p> <p>Préparer les équipements adéquats pour le service</p> <p>Dresser et servir les plats selon les instructions du chef</p> <p>Modalités de l'évaluation :</p> <p>3 épreuves intermédiaires individuelles de pratique culinaire où le/la candidat(e) est invité à goûter et à autoévaluer sa production</p> <p>1 épreuve individuelle de pratique finale, où le/la candidat(e) est invité à goûter et à autoévaluer sa production</p> <p>Dès lors qu'un candidat valide ce bloc de compétences, un certificat attestant l'acquisition lui est adressé.</p>

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
<p>Bloc de compétence n°6 de la fiche n° 31886 - Communiquer dans une cuisine professionnelle</p>	<p>Capacités attestées :</p> <p>Le/la candidat(e) doit :</p> <p>Lister les termes de vocabulaire technique utilisés dans une cuisine professionnelle, au niveau des techniques, ingrédients et équipements</p> <p>Appliquer les principes fondamentaux d'une communication efficace au sein d'une brigade</p> <p>Rédiger des documents professionnels (HACCP, fiche recette, fiche technique, feuille de marché...)</p> <p>Modalités de l'évaluation :</p> <p>1 épreuve individuelle écrite et orale, où le le/la candidat(e) s'exprime et rédige ses réponses selon le cas concret proposé, toujours en relation avec une situation professionnelle</p> <p>Dès lors qu'un candidat valide ce bloc de compétences, un certificat attestant l'acquisition lui est adressé.</p>
<p>Bloc de compétence n°7 de la fiche n° 31886 - Appliquer des principes simples de gestion</p>	<p>Capacités :</p> <p>Le/la candidat(e) doit :</p> <p>Lire et reformuler une fiche technique</p> <p>Appliquer des notions de gestion des matières premières (coût matière, ratios, poids et mesures)</p> <p>Calculer les besoins nécessaires en ingrédients pour une recette, un menu, un nombre de portions</p> <p>Rédiger une liste de marché, un bon de commande</p> <p>Modalités de l'évaluation :</p> <p>1 épreuve individuelle écrite, où le/la candidat(e) calcule et rédige ses réponses selon le cas concret proposé, toujours en relation avec une situation professionnelle</p> <p>Dès lors qu'un candidat valide ce bloc de compétences, un certificat attestant l'acquisition lui est adressé.</p>

Validité des composantes acquises : illimitée

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION

QUINON

COMPOSITION DES JURYS

Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	<p>Nombre de personnes composant le jury : 4 évaluateurs dont le Président du jury</p> <p>-> 2 jurés académiques internes à l'institution :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Directeur général de Ducasse Education - 1 Chef cuisinier(ère) formateur ou 1 Chef cuisinier(ère) en charge du pôle pédagogique ou 1 Chef exécutif ou Directeur Technique et pédagogique <p>-> 2 jurés professionnels extérieurs :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 Chef cuisinier(ère) (salarié ou chef d'entreprise) et/ou 1 Chef d'entreprise du monde de l'alimentation, de la restauration ou de l'hôtellerie (fournisseur de produits alimentaires, restaurateur, hôtelier) et/ou 1 « client lambda » salarié d'un secteur en relation avec la restauration
En contrat d'apprentissage	X	
Après un parcours de formation continue	X	<p>Nombre de personnes composant le jury : 4 évaluateurs dont le Président du jury</p> <p>-> 2 jurés académiques internes à l'institution :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Directeur général de Ducasse Education - 1 Chef cuisinier(ère) formateur ou 1 Chef cuisinier(ère) en charge du pôle pédagogique ou 1 Chef exécutif ou Directeur Technique et pédagogique <p>-> 2 jurés professionnels extérieurs :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 Chef cuisinier(ère) (salarié ou chef d'entreprise) et/ou 1 Chef d'entreprise du monde de l'alimentation, de la restauration ou de l'hôtellerie (fournisseur de produits alimentaires, restaurateur, hôtelier) et/ou 1 « client lambda » salarié d'un secteur en relation avec la restauration
En contrat de professionnalisation	X	
Par candidature individuelle	X	

Par expérience dispositif VAE prévu en 2017	X	<p>Nombre de personnes composant le jury : 4 évaluateurs dont le Président du jury</p> <p>-> 2 jurés académiques internes à l'institution :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Directeur général de Ducasse Education - 1 Chef cuisinier(ère) formateur ou 1 Chef cuisinier(ère) en charge du pôle pédagogique ou 1 Chef exécutif ou Directeur Technique et pédagogique <p>-> 2 jurés professionnels extérieurs :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 Chef cuisinier(ère) (salarié ou chef d'entreprise) et/ou 1 Chef d'entreprise du monde de l'alimentation, de la restauration ou de l'hôtellerie (fournisseur de produits alimentaires, restaurateur, hôtelier) et/ou 1 « client lambda » salarié d'un secteur en relation avec la restauration
---	---	--

	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 11 décembre 2018 publié au Journal Officiel du 18 décembre 2018 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles sous l'intitulé " Cuisinier spécialisé en restauration gastronomique " . Enregistrement pour trois ans, avec effet au 13 mai 2015, jusqu'au 18 décembre 2021.

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

Actuellement environ 20 à 30 titulaires par an.

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

Autres sources d'information :

<http://www.centreformation-alainducasse.com/products/fr/Formation-initiale/Cuisine-Culinary-Arts/Diplme-de-Cuisine.html>

admissions@ducasse.com

Site Internet de l'autorité délivrant la certification

Lieu(x) de certification :

Centre de formation d'Alain Ducasse : Île-de-France - Yvelines (78) [Argenteuil]

Centre de formation d'Alain Ducasse

Siège : Bords de Seine 1-3, Esplanade du Foncet, 92441 Issy-les-Moulineaux

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 :