

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 17673**

Intitulé

Cuisinier

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Le Cordon Bleu	Président

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

Les principales qualités d'un ou d'une cuisinière sont avant tout la maîtrise des recettes de base, des cuissons, l'élaboration de différentes sauces... D'autre part, son rôle est de connaître les produits ainsi que leurs coûts. Il est également primordial dans le domaine culinaire et plus précisément en tant que cuisinier(e) de connaître la saisonnalité des produits et de travailler en fonction de cela. Afin d'apporter une touche de créativité et d'originalité à ses plats, le (la) cuisinier(e) doit également se renseigner sur les nouvelles tendances ainsi que se documenter sur les nouveaux produits. Les activités du ou de la cheffe cuisinière diffèrent selon son expérience.

La certification valide les compétences professionnelles réparties à travers 4 composantes :

1 - Production culinaire

- Réaliser des préparations culinaires
- Cuisiner
- Dresser
- Réaliser des recettes

2 - Organiser sa production

- Organiser son travail
- Approvisionner
- Entretien et prévention des risques professionnels

3 - Gestion des approvisionnements

- Contrôler la qualité
- Gérer les stocks
- Conserver

4 - Communication professionnelle

- Avoir une attitude et posture professionnelles
- Communiquer en interne
- Assister le chef dans son travail
- Commercialisation

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

- Les restaurants gastronomiques
- Les traiteurs de type artisanal
- Les brasseries
- Les restaurants traditionnels ou à thème
- Les établissements hôteliers
- Les entreprises agro-alimentaires

En fonction de son expérience du métier et l'organisation de l'entreprise, le titulaire de la certification peut par la suite également prétendre à un emploi de :

- Chef de partie Cuisinier
- Second
- Demi chef de partie
- Chef de cuisine,
- Sous-chef,
- Chef traiteur
- Gérant(e) ou propriétaire d'un restaurant,

Codes des fiches ROME les plus proches :

G1601 : Management du personnel de cuisine

G1602 : Personnel de cuisine

Réglementation d'activités :

Sans

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

La certification se compose de quatre blocs de compétences. La validation totale du titre s'obtient, soit:

- Par la formation continue: Validation des 4 blocs de compétences + expérience en milieu professionnel
- Par formation initiale: Validation des 4 blocs de compétences
- Par la validation des acquis de l'expérience (VAE): Validation des 4 blocs de compétences

Les évaluations se présente sous forme de:

Mise en situation professionnelle

Présentation de travaux : Portofolio

+ Entretien avec le jury, pour le parcours VAE

Bloc de compétence :

Bloc de compétence n°1 de la
fiche n° 17673 - Réaliser une
production culinaire

Descriptif

- Réaliser des préparations préliminaires sur tous types de produits (habillage, lavage, découpe, taillage) dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Mettre en œuvre les bonnes pratiques en matière de développement durable
- Gérer et recycler des matières premières
- Réaliser des préparations (classiques et des spécialités régionale / internationale) dans le respect des règles d'hygiène
- Réaliser des techniques et des gestuelles de base
- Gérer les cuissons et les assaisonnements
- Réaliser des sauces, liaisons, fonds...
- Réaliser des desserts
- Dresser et mettre en valeur les préparations
- Gérer le temps de travail
- Gérer sa production culinaire
- S'assurer de la conformité gustative et visuelle du plat
- Concevoir une recette

Modalités d'évaluation

Mise en situation de pratique professionnelle

Durée : 4 heures

Évaluation : La mise en situation consistera à produire 2 plats d'entrées identiques de votre conception et 2 plats principaux identiques chauds

Production d'un dossier sur la mise en œuvre de la création d'un plat

- Bon d'économat / Schéma du plat / Méthodologie de travail / Matériels à utiliser / argumentation commerciale

Le plat de création sera réalisé pendant la mise en situation

Modalité de certification

Un certificat de compétence sera délivré à chaque candidat/e à l'issue de la validation du bloc de compétences

INTITULÉ**DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION**

Bloc de compétence n°2 de la
fiche n° 17673 - Organiser sa
production

Descriptif

- S'informer des éléments nécessaires à la production culinaire
- Organiser les productions
- Planifier le travail
- Approvisionner son poste de travail (repérer, choisir, sélectionner)
- Corriger les anomalies quantitatives et qualitatives
- Respecter la marche en avant des produits (stocker, ranger)
- Nettoyer / désinfecter des locaux, des postes de travail et du matériel

Modalités d'évaluation

Par le parcours en formation

Mise en situation de pratique professionnelle

(Contrôle continu)

Par la voie VAE

Rédaction de dossier de preuve

Entretien avec le jury

Modalité de certification

Un certificat de compétence sera délivré à chaque candidat/e à l'issue de la validation du bloc de compétences

INTITULÉ**DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION**

Bloc de compétence n°3 de la
fiche n° 17673 - Gérer les
approvisionnements

Descriptif

- Vérifier la conformité des matières premières
- Contrôler la quantité des marchandises
- Contrôler la qualité sanitaire des produits livrés
- Renseigner les documents d'approvisionnement
- Réceptionner les marchandises
- Ranger les marchandises dans les zones appropriées
- Respecter la marche en avant des stocks
- Assurer le suivi des produits dans la chaîne du froid

Modalités d'évaluationPar le parcours en formation

Mise en situation de pratique professionnelle

(Contrôle continu)

Par la voie VAE

Rédaction de dossier de preuve

Entretien avec le jury

Modalité de certification

Un certificat de compétence sera délivré à chaque candidat/e à l'issue de la validation du bloc de compétences

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 17673 - Communiquer dans un contexte professionnel	<p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> - Adapter sa tenue aux codes du milieu professionnel - Adapter son attitude aux codes du milieu professionnel - Utiliser un vocabulaire professionnel - Travailler en équipe et prendre des initiatives - Rendre compte de son activité - Contrôler le travail - Communiquer avec sa hiérarchie et les membres de l'équipe - Assister le chef dans son travail - Respecter les étapes de la vente - Valoriser les produits - Dynamiser les ventes <p>Modalités d'évaluation</p> <p><u>Par le parcours en formation</u></p> <p>Mise en situation de pratique professionnelle</p> <p>(Contrôle continu)</p> <p><u>Par la voie VAE</u></p> <p>Rédaction de dossier de preuve</p> <p>Entretien avec le jury</p> <p>Modalité de certification</p> <p>Un certificat de compétence sera délivré à chaque candidat/e à l'issue de la validation du bloc de compétences</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	Directeur (trice) académique (ou son ou sa représentante) Directeur (trice) des Arts Culinaires (ou son ou sa représentante) 1 Chef (fe) enseignant(e) 1 Chef (fe) salarié(e) 1 Chef (fe) employeur (se)
En contrat d'apprentissage	X	

Après un parcours de formation continue	X	Directeur (trice) académique (ou son ou sa représentante) Directeur (trice) des Arts Culinaires (ou son ou sa représentante) 1 Chef (fe) enseignant(e) 1 Chef (fe) salarié(e) 1 Chef (fe) employeur (se)
En contrat de professionnalisation	X	
Par candidature individuelle	X	Directeur (trice) académique (ou son ou sa représentante) Directeur (trice) des Arts Culinaires (ou son ou sa représentante) 1 Chef (fe) enseignant(e) 1 Chef (fe) salarié(e) 1 Chef (fe) employeur (se)
Par expérience dispositif VAE prévu en 2018	X	Pour l'entretien: Directeur (trice) académique (ou son ou sa représentante) Directeur (trice) des Arts Culinaires (ou son ou sa représentante) 1 Chef (fe) enseignant(e) 1 Chef (fe) salarié(e) 1 Chef (fe) employeur (se) Pour la mise en situation: Directeur (trice) académique (ou son ou sa représentante) Directeur (trice) des Arts Culinaires (ou son ou sa représentante) 1 Chef (fe) enseignant(e) 1 Chef (fe) salarié(e) 1 Chef (fe) employeur (se)

	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 10 août 2012, publié au Journal Officiel du 22 août 2012 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, au niveau IV, sous l'intitulé "Cuisinier (ère)" avec effet au 02 janvier 2008 jusqu'au 22 août 2017.

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

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" . Enregistrement pour trois ans, avec effet au 22 août 2017, jusqu'au 18 décembre 2021.

Pour plus d'informations

Statistiques :

<http://www.cordonbleu.edu/paris/accueil/fr>

Autres sources d'information :

<http://www.facebook.com/lecordonbleuparis>

<http://twitter.com/pariscordonbleu>

<http://www.linkedin.com/edu/le-cordon-bleu-paris-42024>

<http://instagram.com/lecordonbleuparis>

<https://www.cordonbleu.edu/paris/videos/fr>

Lieu(x) de certification :

Ecole Le Cordon Bleu
13-15 quai André Citroën
75015 Paris

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

Ecole Le Cordon Bleu
13-15 quai André Citroën
75015 Paris

Historique de la certification :