

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 4995**

### Intitulé

Un des meilleurs ouvriers de France (diplôme national) Groupe I Métiers de la restauration - Classe 1: Cuisine, gastronomie

**AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION**

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

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE

Le ministre chargé de l'éducation au titre de la profession

### Niveau et/ou domaine d'activité

**III (Nomenclature de 1967)**

**5 (Nomenclature Europe)**

**Convention(s) :**

**Code(s) NSF :**

221s Abattage des animaux, fabrication artisanale de produits alimentaires

**Formacode(s) :**

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

Les activités exercées portent sur les différents aspects du métier de cuisinier avec un niveau d'exigence et un degré d'excellence très élevé. Elles couvrent un vaste champ des réalisations dans le cadre habituel de son activité professionnelle en réalisant tous les travaux de cuisine et de pâtisserie de restauration, en autonomie, en assumant la responsabilité de ses actes professionnels dans le respect des règles de l'art, des us et coutumes, d'un coût maîtrisé et des réglementations en vigueur et en adaptant l'offre alimentaire, les méthodes et pratiques à tous types de restauration et organisant, produisant et distribuant les préparations pour tous types de clientèle.

Les activités consistent à :

- Réaliser les travaux préparatoires et calculer, produire et interpréter des documents techniques.
- Organiser la production pour lui-même et une équipe et assurer une mise en place avec ou sans aide.
- Mettre en œuvre toutes les techniques préparatoires, tous types de cuissons simples et complexes de cuisine et de pâtisserie de restauration en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité
- Cuisiner parfaitement tous les produits à l'aide de matériels traditionnels ou évolutifs en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité .

- Réaliser les finitions et les dressages sur tous supports en maîtrisant la température appropriée.

- Contrôler les qualités organoleptiques et sanitaires des mets réalisés.

Voir le référentiel sur le site du COET-MOF.

- Concevoir et/ou organiser et/ou produire et/ou analyser des situations de production culinaire en terme d'hygiène et de gestion en utilisant des termes techniques professionnels en langue anglaise ;

- Concevoir et/ou de réaliser une production de mets conforme au descriptif, avec une mise en œuvre, présentant les difficultés techniques de haut niveau, des denrées prescrites, dans le respect des règles de l'art du métier de cuisinier, sans fioriture, mais avec un souci permanent de la qualité gustative et esthétique et avec une part de créativité ;

- Transmettre les techniques du métier avec méthode et précision au travers des réalisations.

Le candidat doit restituer son travail oralement et par écrit avec des moyens de communication numériques présentant les travaux réalisés.

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

L'exercice du métier peut s'effectuer dans des restaurants traditionnels, gastronomiques en France ou à l'étranger, des restaurants collectifs d'entreprises, scolaires et de la santé, des restaurants dans les transports (trains ou les avions) et des entreprises agroalimentaires.

Cuisinier, Second de cuisine, Chef de brigade, Chef de cuisine, Chef exécutif, Directeur de restauration, Traiteur.

### Codes des fiches ROME les plus proches :

G1601 : Management du personnel de cuisine

G1602 : Personnel de cuisine

### Modalités d'accès à cette certification

#### Descriptif des composantes de la certification :

Les composantes de la certification s'inscrivent dans une demande de validation des compétences du titulaire à un haut degré d'exigence et l'épreuves sont, en soi, une modalité de validation de l'expérience acquise.

Elles recouvrent la réalisation d'une œuvre concrète relevant du champ du cuisinier comme la conception d'une prestation à coût maîtrisé, le choix, l'appréciation qualitative des produits, l'organisation technique et matérielle dans le respect des réglementations, la mise en œuvre des techniques de base de cuisine (préparations préliminaires et avancées des légumes, fruits, produits de la pêche, viandes, volailles et gibiers.... ), la mise en œuvre des techniques de base de pâtisserie (pâtes, crèmes, appareils...) , la mise en œuvre des techniques de cuisson (simples et complexes, traditionnelles ou/et évolutives des aliments pouvant prendre en compte des critères régionaux et/ou d'influence étrangère), la mise en œuvre des techniques de pâtisserie (cuissons, montage et dressage d'entremets de cuisine, de petites pâtisseries pouvant intégrer les techniques évolutives de la profession), la mise en valeur organoleptique des mets préparés, le dressage et la présentation des mets préparés.

L'œuvre sera examinée par un jury d'experts et elles recouvrent également la transmission des compétences à des jeunes.

Il existe des conditions d'âge : être âgée de vingt-trois ans au moins à la date de clôture des inscriptions et l'œuvre peut être collective dans ce cas le diplôme est décerné à l'équipe ou à certains de ses membres. Le règlement, l'organisation et les sujets sont mis en ligne sur le site du COET-MOF.

**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	
En contrat de professionnalisation		X	
Par candidature individuelle	X		Voir ci-dessus
Dispositif VAE non prévu à l'heure actuelle		X	

	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) :**

Décret no 2017-87 du 26 janvier 2017 relatif au diplôme « un des meilleurs ouvriers de France » NOR : MENE1636852D

**Référence du décret et/ou arrêté VAE :****Références autres :****Pour plus d'informations****Statistiques :**

Depuis 1924: 9006 candidats diplômés dans 17 groupes métiers qui représentent 230 métiers.

**Autres sources d'information :**

<http://www.meilleoursouvriersdefrance.org>

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

La mise en place des concours « Un des meilleurs ouvriers de France s'appuie sur le décret du 16 janvier 1935 modifié relatif à l'organisation des expositions nationales du travail, ensemble le décret no 52-1108 du 30 septembre 1952 modifié relatif au même objet ont abrogés. La sanction de ce concours s'est transformé en diplôme à compter du décret du 5 juillet 2001.