

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 9107**

### Intitulé

*L'accès à la certification n'est plus possible*

CQP : Certificat de qualification professionnelle Cuisinier

Nouvel intitulé : 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) - Association pour le développement de l'emploi et de la formation dans l'industrie hôtelière (ADEFIH) Modalités d'élaboration de références : CPNE de l'Industrie Hôtelière	Président de l'ADEFIH

Cette certification fait l'objet d'une co-délivrance : tous les certificateurs doivent être signataires

### Niveau et/ou domaine d'activité

#### Convention(s) :

3225 - Personnel des entreprises de restauration de collectivités, 3292 - Hôtels, cafés, restaurants (HCR)

#### Code(s) NSF :

334 Accueil, hôtellerie, 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.

Cuisinier expérimenté, chef de cuisine

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

G1601 : Management du personnel de cuisine

## Modalités d'accès à cette certification

### Descriptif des composants de la certification :

Le CQP/IH se compose de modules indépendants : module 1 : Approvisionnement  
module 2 : Organisation  
module 3 : Production Culinaire  
module 4 : Gestion de production  
module 5 : Management

Pour tous les modules, des observations en situation de travail réelle sont réalisées conjointement par un représentant du centre de formation et un représentant de l'entreprise.

La compétence est considérée acquise lorsque les deux évaluateurs jugent que le candidat n'a plus besoin d'aide extérieure pour tenir le poste (autonomie sur le poste de travail)

### Validité des composants acquises : 5 an(s)

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 2008	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 :

## Pour plus d'informations

### Statistiques :

### Autres sources d'information :

info@adefih.org  
<http://www.adefih.org>

### Lieu(x) de certification :

CPNE/IH - ADEFIH - 22 rue d'Anjou - 75008 Paris

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

Les organismes de formation sont référencés sur le site web : [www.adefih.org](http://www.adefih.org)

### Historique de la certification :

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