

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 9654**

Intitulé

Cuisinier

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Ministère de la défense - Ecole des fourriers de Querqueville (EFQ)	Commandant l'école des fourriers de Querqueville, par délégation du ministre

Niveau et/ou domaine d'activité

V (Nomenclature de 1969)

3 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

221t Cuisine

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Le cuisinier assure une fonction d'exécutant. Il exerce son activité dans tout type d'organismes de restauration (collective ou traditionnelle)-hôtellerie- loisirs (RHL). Plus rarement, il peut être employé dans les mess de garnison.

Selon les besoins, il travaille en cuisine mobile tractable, lors des exercices militaires et les missions extérieures.

Les capacités attestées :

PREVENTION DES RISQUES SANITAIRES ET DES ACCIDENTS CORPORELS

Exécuter les tâches d'entretien et de mise en fonction des locaux, du matériel et des équipements. Maintenir en état de disponibilité les locaux, les matériels et les équipements.

PRODUCTION CULINAIRE

Effectuer les opérations préliminaires sur les denrées et leur conditionnement en vue de la préparation culinaire.

Participer à une production en restauration traditionnelle.

Elaborer des bases culinaires et repas complets.

Elaborer des pâtisseries simples.

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

organisme de restauration collective.

cuisine d'infrastructure ou cuisine mobile tractable

restaurant traditionnel

organisme institutionnel, étatique ou établissement scolaire. Son contexte d'emploi lui permet alors d'œuvrer en cuisine individuelle ou en brigade

Cuisinier de collectivité

Cuisinier de restaurant traditionnel

Responsable de cuisine

Codes des fiches ROME les plus proches :

G1602 : Personnel de cuisine

Réglementation d'activités :

Etre apte médicalement aux métiers de bouche.

L'obtention du statut militaire est exigée par le ministère de la défense pour exercer cet emploi en tant que militaire

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Les compétences suivantes sont évaluées de manière individuelle et/ou collective, en ateliers pratiques au sein d'un centre d'enseignement dédié à la restauration.

PREVENTION DES RISQUES SANITAIRES ET DES ACCIDENTS CORPORELS

Exécuter les tâches d'entretien et de mise en fonction des locaux, du matériel et des équipements. Maintenir en état de disponibilité les locaux, les matériels et les équipements.

PRODUCTION CULINAIRE

Evaluation par mises en situation (confection individuelle et/ou collective de recettes), le candidat réalise de manière autonome les opérations de pré-traitement et de transformation des aliments, les différents procédés de confection des recettes et pâtisseries dans le strict respect des règles relatives à la sécurité du travail et de l'hygiène alimentaire.

Validité des composantes acquises : 5 an(s)

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUINON	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	Conseil d'instruction de l'Ecole des Fourriers de Querqueville

En contrat de professionnalisation		X	
Par candidature individuelle		X	
Par expérience dispositif VAE prévu en 2009	X		Cinq membres : un président assisté de deux professionnels et de deux formateurs.

	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 30 mars 2010 publié au Journal Officiel du 10 avril 2010 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, au niveau V, sous l'intitulé cuisinier avec effet au 10 avril 2010, jusqu'au 10 avril 2015.

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Arrêté du 30 août 2016 publié au Journal Officiel du 07 septembre 2016 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour quatre ans, au niveau V, sous l'intitulé "Cuisinie" avec effet au 10 avril 2015, jusqu'au 07 septembre 2020.

Pour plus d'informations

Statistiques :

30 personnes certifiées par an en moyenne

Autres sources d'information :

www.ecoledesfourriers.fr
www.etremarin.fr
www.defense.gouv.fr
www.defense.gouv.fr/marine/
www.defense-reconversion.fr

Lieu(x) de certification :

Ecole des fourriers de Querqueville
 CC 30
 50115 Cherbourg-Octeville CEDEX

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

Ecole des fourriers de Querqueville
 CC 30
 50115 Cherbourg-Octeville CEDEX

Historique de la certification :