

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 28673**

Intitulé

Chef cuisinier en gastronomie

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Chef and Wine - Gastronomicom	gérante

Niveau et/ou domaine d'activité

II (Nomenclature de 1969)

6 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

221t Cuisine

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Le chef cuisinier en gastronomie est celui qui dirige l'équipe de cuisine. Meneur d'hommes, il coordonne le travail de l'ensemble de la brigade (du commis au second), supervise la cadence et la qualité de travail, et garantit l'élaboration des plats dans le respect des normes d'hygiène et de qualité ; excellent cuisinier, il réalise les plats les plus complexes.

Avec le directeur de la restauration dans les grands établissements ou le directeur (gérant) du restaurant dans les plus petits, il établit la carte. Met au point les recettes. Il achète ses produits, fait son marché, gère les stocks. Tout ceci dans le but d'avoir une cuisine véritable et de faire une cuisine attractive et plaisante.

Le chef est aussi un véritable gestionnaire.

Doté d'un vrai talent culinaire, il insuffle à la cuisine réalisée, une originalité et un caractère qui font la renommée de l'établissement.

Excellent cuisinier, le chef cuisinier en gastronomie est un créatif mais aussi un bon gestionnaire, doté d'une capacité à diriger une brigade parfois nombreuse. Il dispose de connaissances solides sur la cuisine traditionnelle de haut niveau et doit faire preuve d'inventivité. Il élabore les fiches techniques, passe les commandes et gère les stocks. Il choisit ses fournisseurs, établit une relation de confiance durable avec eux.

Le chef cuisinier en gastronomie assure l'ensemble de la préparation des plats d'un établissement culinaire. Selon les restaurants, il peut s'occuper de l'approvisionnement des ingrédients.

Il est le responsable des menus en accord avec le directeur de l'enseigne. Il invente et élabore tous les repas en tenant compte des stocks. Il donne ses directives aux autres cuisiniers et commis. Il est également garant de la présentation des plats jusqu'à leur arrivée sur la table du client. Le chef cuisinier en gastronomie évalue aussi les coûts de ses productions et définit les prix de vente. Il maintient les règles d'hygiène alimentaire sur son lieu de travail, les produits doivent être frais et les équipements lavés chaque jour. Il profite de son savoir-faire pour former et transmettre ses connaissances à ses cuisiniers qu'il recrute sur le volet. Dans certains cas, comme dans les petits restaurants, il s'occupe aussi des tâches administratives.

Véritable chef d'orchestre de la cuisine, le chef cuisinier en gastronomie supervise l'équipe sous ses ordres afin que le travail soit rapide et bien exécuté. Créatif et méticuleux, il sait créer des recettes originales et mettre la touche finale à la présentation des plats. C'est son travail qui fait la réputation d'un établissement.

Le chef cuisinier en gastronomie est une personne polyvalente qui doit remplir plusieurs types de missions. Il doit savoir gérer l'ensemble du personnel de la cuisine. Il donne des ordres, vérifie la cuisson de viandes et des poissons, goûte l'assaisonnement, donne des consignes sur la présentation des plats. C'est lui qui imprime la cadence de travail. Il n'hésite pas à hausser la voix lorsque l'élaboration du plat est mauvaise ou que le rythme n'est pas assez soutenu.

Même s'il passe une grande partie de son temps à superviser le travail de son équipe, le chef cuisinier est avant tout un professionnel de talent. Très créatif, il invente des plats osés et originaux et maîtrise à la perfection les recettes les plus complexes. Avec le directeur de l'établissement, il établit la carte et propose régulièrement de nouvelles idées de plats.

Le chef cuisinier en gastronomie doit également gérer le budget alloué aux aliments afin de créer des recettes alliant la qualité et le meilleur coût possible. Il supervise aussi l'achat des matières premières servant à l'élaboration des plats.

Le chef cuisinier en gastronomie est la personne responsable de la préparation, de l'assaisonnement, de la cuisson et du calcul des portions des aliments. Il planifie, dirige et supervise l'ensemble des activités ainsi que les employés de cuisine. Il s'assure de l'utilisation optimale des denrées et élabore les menus. Il reçoit, vérifie et range la marchandise. Il est responsable des commandes de produits alimentaires et du maintien des équipements. Le chef cuisinier recrute et embauche son personnel de cuisine.

Les capacités attestées :

Créer des plats et des desserts gastronomiques

Elaborer les menus et la carte

Contrôler et superviser le bon respect des règles d'hygiène

Recruter et former le personnel de cuisine

Gérer les stocks et les commandes ainsi que les relations fournisseurs

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

Le chef cuisinier en gastronomie exerce son activité dans :

·restauration gastronomique

·restauration traditionnelle

·traiteur, événementiel

- restauration embarquée (maritime, ferroviaire, aérien)
- hôtel-restaurant de chaîne
- groupe ou chaîne de restauration
- entreprise de tourisme et de loisirs
 - Chef de cuisine
- Chef Exécutif, Executive chef (coordination de plusieurs cuisines)
- Directeur des cuisines
- Directeur de la restauration

Codes des fiches ROME les plus proches :

M1302 : Direction de petite ou moyenne entreprise

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composants de la certification :

Compétence 1 : Elaborer et réaliser des entrées, des plats et des desserts gastronomiques

Compétence 2 : Manager les équipes de commis et de cuisiniers

Compétence 3 : Gérer des approvisionnements et des achats de marchandises

Validité des composants 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	- 4 professionnels du secteur non intervenant dans l'établissement, dont l'un est président du jury (2 membres du collège employeur et 2 membres du collège employé) - Le Directeur de Chef and Wine - Le Directeur Pédagogique
En contrat d'apprentissage	X	- 4 professionnels du secteur non intervenant dans l'établissement, dont l'un est président du jury (2 membres du collège employeur et 2 membres du collège employé) - Le Directeur de Chef and Wine - Le Directeur Pédagogique
Après un parcours de formation continue	X	- 4 professionnels du secteur non intervenant dans l'établissement, dont l'un est président du jury (2 membres du collège employeur et 2 membres du collège employé) - Le Directeur de Chef and Wine - Le Directeur Pédagogique
En contrat de professionnalisation	X	- 4 professionnels du secteur non intervenant dans l'établissement, dont l'un est président du jury (2 membres du collège employeur et 2 membres du collège employé) - Le Directeur de Chef and Wine - Le Directeur Pédagogique
Par candidature individuelle	X	- 4 professionnels du secteur non intervenant dans l'établissement, dont l'un est président du jury (2 membres du collège employeur et 2 membres du collège employé) - Le Directeur de Chef and Wine - Le Directeur Pédagogique
Par expérience dispositif VAE prévu en 2016	X	- 4 professionnels du secteur non intervenant dans l'établissement, dont l'un est président du jury (2 membres du collège employeur et 2 membres du collège employé) - Le Directeur de Chef and Wine - Le Directeur Pédagogique

	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 07 juillet 2017 publié au Journal Officiel du 19 juillet 2017 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour trois ans, au niveau II, sous l'intitulé "Chef cuisinier en gastronomie" avec effet au 02 janvier 2012, jusqu'au 19 juillet 2020. Autorité responsable : Chef and Wine.

Référence du décret et/ou arrêté VAE :**Références autres :**

Arrêté du 31 janvier 2018 publié au Journal Officiel le 08 février 2018 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Modification du nom de l'organisme certificateur. Autorité responsable : Chef and Wine - Gastronomicom

Pour plus d'informations**Statistiques :**

De 8 à 12 titulaires par an

Autres sources d'information :

[Gastronomicom](#)

Lieu(x) de certification :

Chef and Wine - Gastronomicom : Midi-Pyrénées Languedoc-Roussillon - Hérault (34) [Agde]

Chef and Wine

ZI des 7 fonts

8 rue des Moulins à huile

34300 d'Agde

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

Chef and Wine - ZI des 7 fonts 8 rue des Moulins à huile- 34300 d'Agde

Historique de la certification :