

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 30998**

Intitulé

Second de cuisine

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Ministère des armées	Commandant l'école des fourriers de Querqueville, par délégation du ministre, Directeur

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

Au ministère des armées, le second de cuisine est chargé de préparer des repas dans différentes structures de restauration, collective ou centre de production alimentaire, traditionnelle ou gastronomique. Il peut être amené à préparer les réceptions lors des buffets ou cocktails ou à l'occasion de prestations particulières pour les autorités. Il gère également les commandes nécessaires à la confection des plats et assure l'organisation et l'entretien du poste de travail, des matériels et des équipements dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité (procédure HACCP).

L'activité peut s'exercer les week-ends, les jours fériés, de nuit et être soumise à des astreintes. Le second de cuisine travaille en métropole, en outre-mer ou à l'étranger, en milieu parfois hostile.

Au ministère des armées, le second de cuisine est chargé de :

- Organiser l'ensemble de la production de repas en restauration collective traditionnelle ou gastronomique
- Entretien du matériel et des locaux
- Assurer la distribution en restauration collective traditionnelle ou gastronomique
- Participer à la gestion des stocks de denrées alimentaires
- Inventorier et ranger méthodiquement les marchandises

Les compétences attestées sont les suivantes :

- Organiser l'ensemble de la production de repas en restauration collective traditionnelle ou gastronomique
- Mettre en œuvre des techniques culinaires simples et complexes permettant d'élaborer un repas en cuisine collective traditionnelle ou gastronomique
- Elaborer des pâtisseries simples répondant à un besoin de cuisine collective ou d'assemblage (cuisine traditionnelle)
- Etablir un menu équilibré sur 7 jours dans le respect des règles alimentaires
- Mettre en œuvre les techniques de restauration différée.
- Assurer la mise en température d'une préparation culinaire élaborée à l'avance
- Coordonner le travail d'une équipe
- Contrôler le respect des consignes relatives à l'hygiène et à la sécurité du travail.
- Prévenir les risques d'accident du travail en appliquant la réglementation relative à la sécurité du travail (HSCT)
- Conduire la distribution des repas en self-service en veillant à l'application des règles relatives à l'hygiène alimentaire et à la sécurité du travail
- Déterminer les besoins en denrées nécessaires à la production journalière de pâtisseries
- Etablir et passer les commandes de denrées alimentaires
- Gérer les stocks de marchandises
- Organiser la réception de marchandises, selon les règles de l'institution en s'assurant du respect des règles d'hygiène, de sécurité et des conditions de travail
- Déterminer les besoins en matériels nécessaires à la production journalière.
- Veiller à la disponibilité du matériel
- Maintenir en état les locaux et le matériel de production et de distribution en respectant les plans de nettoyage et les protocoles
- Effectuer un tri sélectif des déchets

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

Dans les armées, le second de cuisine exerce son activité, en qualité de personnel militaire, au sein de structures de restauration collective, traditionnelle ou gastronomique des régiments, des bases aériennes, navales ou aéronavales, des cercles et des foyers.

Dans le secteur civil, l'emploi s'exerce dans le domaine de la cuisine traditionnelle, de la cuisine collective de la production alimentaire.

Second de cuisine en restauration de collectivité

Second de cuisine en restauration traditionnelle

Traiteur

Codes des fiches ROME les plus proches :

G1602 : Personnel de cuisine

Réglementation d'activités :

Une aptitude médicale spécifique aux métiers de bouche est requise (arrêté interministériel du 29/09/1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective).

L'obtention du statut militaire, sous réserve des conditions de recrutement en vigueur, est exigée pour exercer cet emploi au sein du ministère des armées.

Modalités d'accès à cette certification**Descriptif des composantes de la certification :**

Les composantes de la certification sont les suivantes :

- Production des repas
- Distribution des repas
- Gestion des stocks

Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 30998 - Production des repas	<p>Descriptif : Organiser l'ensemble de la production de repas en restauration collective traditionnelle ou gastronomique Entretien du matériel et des locaux</p> <p>Modalités d'évaluation : Les compétences sont évaluées au travers de récits d'expérience, d'entretiens avec des professionnels, et/ou de mises en situation professionnelles réelles ou reconstituées.</p>
Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 30998 - Distribution des repas	<p>Descriptif : Assurer la distribution en restauration collective traditionnelle ou gastronomique</p> <p>Modalités d'évaluation : Les compétences sont évaluées au travers de récits d'expérience, d'entretiens avec des professionnels, et/ou de mises en situation professionnelles réelles ou reconstituées.</p>
Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 30998 - Gestion des stocks	<p>Descriptif : Participer à la gestion des stocks de denrées alimentaires Inventorier et ranger méthodiquement les marchandises</p> <p>Modalités d'évaluation : Les compétences sont évaluées au travers de récits d'expérience, d'entretiens avec des professionnels, et/ou de mises en situation professionnelles réelles ou reconstituées.</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	Un président : le commandant de l'école ou son représentant assisté de 5 membres : • Le directeur de l'enseignement ou son représentant • Le chef du département • Le responsable de la formation • L'instructeur principal du cours • Les responsables « matières » concernés
En contrat d'apprentissage	X	
Après un parcours de formation continue	X	Un président : le commandant de l'école ou son représentant assisté de 5 membres : • Le directeur de l'enseignement ou son représentant • Le chef du département • Le responsable de la formation • L'instructeur principal du cours • Les responsables « matières » concernés
En contrat de professionnalisation	X	
Par candidature individuelle	X	

Par expérience dispositif VAE prévu en 2005	X	Un président : le commandant de l'école ou son représentant assisté de 4 membres : <ul style="list-style-type: none"> •Un représentant « employeur » •Un titulaire de la certification •Le responsable de la formation •Un instructeur
---	---	---

	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 21 décembre 2005 publié au Journal Officiel du 31 janvier 2006 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, avec effet au 31 janvier 2006, jusqu'au 31 janvier 2011

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Arrêté du 11 juillet 2018 publié au Journal Officiel du 21 juillet 2018 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, au niveau IV, sous l'intitulé "Second de cuisine " avec effet du 09 décembre 2017, jusqu'au 21 juillet 2023.

Arrêté du 27 novembre 2012 publié au Journal Officiel du 9 décembre 2012 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, au niveau IV, sous l'intitulé "Second de cuisine" avec effet au 31 janvier 2011, jusqu'au 09 décembre 2017.

Décret n° 2004-171 du 19 février 2004 modifiant le décret n° 2002-616 du 26 avril 2002 relatif au répertoire national des certifications professionnelles (publié au Journal Officiel du 22 février 2004). La validité du titre est prorogée jusqu'au 31 décembre 2005.

Arrêté du 9 décembre 2002 publié au Journal Officiel du 18 décembre 2002 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique. L'homologation prend effet à compter du 1er octobre 1995 et jusqu'au 31 décembre 2003.

Arrêté du 22 février 2000 publié au Journal Officiel du 1er mars 2000 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique. Homologation à compter d'octobre 1995.

Arrêté du 2 octobre 1995 publié au Journal Officiel du 18 octobre 1995 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique.

Arrêté du 17 juin 1980 publié au Journal Officiel du 21 août 1980 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique. Homologation sous l'intitulé 'BAT Cuisinier' (ancien intitulé : 'CFOM Cuisinier').

Pour plus d'informations

Statistiques :

L'école des fourriers délivre en moyenne 60 certifications, à raison de 3 sessions par an.

Autres sources d'information :

www.ecoledesfourriers.fr

www.defense.gouv.fr

www.etremarin.fr

www.defense-reconversion.fr

Lieu(x) de certification :

Ministère des armées

14 rue Saint Dominique

75007 PARIS

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

Ecole des Fourriers - CC 30 - 50115 Cherbourg-Octeville Cedex

Historique de la certification :

Certification précédente : [Second de cuisine](#)