

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 31370**

### Intitulé

CQP : Certificat de qualification professionnelle Chef de production

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Commission paritaire nationale de l'emploi et de la formation professionnelle de la restauration collective (CPNEFP-RC) - CERTIDEV	Président

### Niveau et/ou domaine d'activité

#### Convention(s) :

3225 - Personnel des entreprises de restauration de collectivités

#### Code(s) NSF :

221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine, 334 Accueil, hôtellerie, tourisme

#### Formacode(s) :

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

Le Chef de production est responsable de la production des repas en cuisine centrale livrant des plats à plusieurs établissements satellites (en liaison froide ou chaude), en conformité avec les exigences qualitatives (hygiène, normes) et quantitatives (nombre de repas commandés dans les délais prévus). Il est à la tête d'une équipe de production de 5 à plusieurs dizaines de personnes.

Les compétences attestées du CQP Chef de production H/F s'articulent autour de six grandes activités principales :

- Gestion planification et supervision de la production alimentaire, de la préparation et du conditionnement des plats
- Management du personnel de production et de conditionnement
- Responsable de la sécurité alimentaire et de l'hygiène
- Garant du respect des normes de sécurité du travail et environnementales
- Responsable de la qualité de la production
- Usage et entretien de l'outil de production (machines)

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

La restauration collective – y compris autogérée- assure près de la moitié des repas et prestations alimentaires pris hors foyer, tous types de restaurations confondus. Cette Branche compte aujourd'hui 73 000 unités de production, dont plus de 20 000 en restauration collective concédée. Cette dernière employant plus de 100 000 salariés, dont 500 chefs de production en restauration collective H/F. 90% des établissements employeurs ont moins de 10 salariés.

L'activité de Chef de production H/F s'exerce principalement au sein de cuisines centrales. Elle peut s'exercer les fins de semaine et les jours fériés.

Les activités et les compétences décrites dans le CQP correspondent à un cœur de métier qui s'applique quel que soit le type d'établissement.

L'accès au métier se fait idéalement à travers une expérience de quelques années dans la restauration commerciale. Il peut également se faire à travers une expérience de cuisinier en restauration collective ; ou une expérience de chef de cuisine en restauration collective – (idéalement en cuisine centrale).

Chef de production H/F

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

G1601 : Management du personnel de cuisine

### Modalités d'accès à cette certification

#### Descriptif des composantes de la certification :

Le CQP Chef de production H/F possède 6 blocs :

- Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire
- Assurer la sécurité des personnes et des lieux
- Organiser le travail et superviser l'équipe
- Encadrer une équipe
- Contrôler la prestation
- Organiser et mettre en place une politique nutritionnelle

Modalités d'évaluation.

Pour tous les blocs de compétences, des observations en situation de travail réelle sont réalisées conjointement par un représentant du centre de formation et un représentant de l'entreprise. Ces mêmes blocs font l'objet d'une nouvelle évaluation dans le cadre d'une épreuve finale reprenant l'ensemble des compétences visées par la certification, réalisée par un binôme évaluateur externe composé d'un évaluateur pédagogique et d'un expert professionnel.

La compétence est considérée acquise dès lors qu'il est constaté une autonomie au poste de travail et que les résultats obtenus lors des évaluations en contrôle continu et final franchissent le seuil d'acquisition d'un bloc selon une pondération établie par les partenaires sociaux.

Selon le dispositif d'acquisition :

-Par la voie de la formation, observation en situation de travail réelle et/ou Simulation, et/ou mise en situation réelle, questionnement ou quizz, questionnement à l'oral, mise en situation reconstituée, étude de cas -les évaluations sont à majorité individuelles.

-Par la VAE, dossier de validation et mise en situation professionnelle (VAE).

**Bloc de compétence :**

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
<p>Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 31370 - Bloc 1 (Bloc 5b) Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire</p>	<p><b>Descriptif :</b> Appliquer les règles de sécurité alimentaire</p> <p><b>Modalités d'évaluation du bloc 1.</b> Selon le dispositif d'acquisition : par la voie de la formation, observation en situation de travail et/ou questionnement ou quizz. Par la voie de la VAE, dossier de validation Remise d'une <b>attestation</b> de délivrance du bloc 1 (Bloc 5b) du CQP Chef de production H/F</p>
<p>Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 31370 - Bloc 2 (Bloc 6) Assurer la sécurité des personnes et des lieux</p>	<p><b>Descriptif :</b> Appliquer et faire appliquer les règles de sécurité et d'hygiène dans les lieux fréquentés par les clients Intervenir en cas d'incident</p> <p><b>Modalités d'évaluation du bloc 2.</b> Selon le dispositif d'acquisition : par la voie de la formation observation en situation et/ou étude de cas complétée éventuellement par un questionnement à l'oral et/ou quizz. Par la voie de la VAE, dossier de validation Remise d'une <b>attestation</b> de délivrance du bloc 2 (Bloc 6) du CQP Chef de production H/F</p>
<p>Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 31370 - Bloc 3 (Bloc 7) Organiser le travail et superviser l'équipe</p>	<p><b>Descriptif :</b> Organiser le travail de l'équipe Superviser le travail de l'équipe Optimiser le fonctionnement de l'équipe</p> <p><b>Modalités d'évaluation du bloc 3.</b> Selon le dispositif d'acquisition : par la voie de la formation, observation en situation et/ou étude de cas complétée éventuellement par un questionnement à l'oral et/ou quizz. Par la voie de la VAE, dossier de validation Remise d'une <b>attestation</b> de délivrance du bloc 3 (Bloc 7) du CQP Chef de production H/F.</p>
<p>Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 31370 - Bloc 4 (Bloc 8) Encadrer une équipe</p>	<p><b>Descriptif :</b> Optimiser le travail de l'équipe Mettre en œuvre une procédure de recrutement Développer les compétences de ses collaborateurs Gérer une situation conflictuelle</p> <p><b>Modalités d'évaluation du bloc 4.</b> Selon le dispositif d'acquisition : par la voie de la formation, observation en situation de travail et/ou étude de cas complétée éventuellement par un questionnement à l'oral et/ou quizz. Par la voie de la VAE, dossier de validation Remise d'une <b>attestation</b> de délivrance du bloc 4 (Bloc 8) du CQP Chef de production H/F.</p>
<p>Bloc de compétence n°5 de la fiche n° 31370 - Bloc 5 (Bloc 10c) Contrôler la prestation</p>	<p><b>Descriptif :</b> Contrôler la production culinaire Contribuer à améliorer la prestation</p> <p><b>Modalités d'évaluation du bloc 5.</b> Selon le dispositif d'acquisition : par la voie de la formation, observation en situation de travail et/ou étude de cas complétée éventuellement par un questionnement à l'oral. Par la voie de la VAE, dossier de validation Remise d'une <b>attestation</b> de délivrance du bloc 5 (Bloc 10c) du CQP Chef de production H/F.</p>

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°6 de la fiche n° 31370 - Bloc 6 (Bloc 32) Organiser et mettre en place une politique nutritionnelle	<p><b>Descriptif :</b> Organiser et ordonnancer la production Contribuer à garantir la qualité de la production Assurer la traçabilité de la production</p> <p><b>Modalités d'évaluation du bloc 6.</b> Selon le dispositif d'acquisition : par la voie de la formation, étude de cas. Par la voie de la VAE, Dossier de validation Remise d'une <b>attestation</b> de délivrance du bloc 6 (Bloc 32) du CQP Chef de production H/F</p>

**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	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 2019	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 30 juillet 2018 publié au Journal Officiel du 07 août 2018 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, sous l'intitulé Certificat de qualification professionnelle « Chef de production » avec effet du 07 août 2018, jusqu'au 07 août 2023.

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

**Références autres :**

**Pour plus d'informations**

**Statistiques :**

CQP en cours de développement  
<http://www.certidev.com>

**Autres sources d'information :**

[www.certidev.com](http://www.certidev.com)

**CERTIDEV**

**Lieu(x) de certification :**

CERTIDEV- 22, rue d'Anjou - 75008 PARIS

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

Tous les opérateurs des CQP du secteur sont référencés sur le site web : [www.certidev.com](http://www.certidev.com)

**Historique de la certification :**

Modalité d'élaboration des références : Commission paritaire nationale de l'emploi et de la formation professionnelle de la restauration collective (CPNEFP-RC)

CQP créé le 1er mars 2017 par la CPNEFP de la restauration collective.

L'ingénierie modulaire de certification du secteur permet aux branches du secteur d'organiser des équivalences non seulement à l'intérieur de leurs propres CQP mais aussi avec les CQP des autres branches participant à ce dispositif d'ingénierie modulaire. Des blocs de compétences sont ainsi communs à plusieurs CQP de plusieurs branches. Cette ingénierie est aujourd'hui partagée par 4 CPNEFP : la CPNE de l'industrie hôtelière, la CPNE des Casinos-jeux, la CPNEFP de la restauration collective et la CPNEFP de la restauration commerciale libre-service.