

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 31377**

Intitulé

CQP : Certificat de qualification professionnelle Chef de cuisine en restaurant de collectivité

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 :

221t Cuisine, 334 Accueil, hôtellerie, tourisme

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Dans la cuisine d'un restaurant de collectivité, le chef de cuisine organise et gère l'ensemble du processus de production des plats, des mets et des repas dont il est responsable.

Il assure le bon fonctionnement d'une équipe à laquelle il doit être en capacité de transmettre des savoirs faire. Il conseille et établit des recommandations pour faciliter et optimiser les résultats du travail des collaborateurs. Il veille à l'entretien de bonnes relations commerciales avec le client contractuel.

Les activités visées par le diplôme sont les suivantes :

- organiser et gérer l'ensemble du processus de production des plats, des mets ou des repas.
- diriger l'équipe de cuisine et participer à la formation du personnel de cuisine.
- assurer l'approvisionnement (gestion des stocks) et la fabrication (quantité, qualité et coûts)
- coordonner les activités, la présentation et la distribution pour assurer la fluidité du service
- s'assurer du respect des normes d'hygiène, de sécurité et commerciales (calibrage, contrat et marketing) pour garantir la sécurité alimentaire des convives et le respect du contrat.

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 nécessite une expérience confirmée dans un ou plusieurs postes en cuisine.

Les compétences attestées du CQP Chef de cuisine en restauration collective H/F s'articulent autour de quatre grandes activités :

- Approvisionnement et gestion de stocks
- Production culinaire
- Gestion de la production culinaire
- Management et animation d'équipe

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.

90% des établissements employeurs ont moins de 10 salariés.

L'activité de Chef de cuisine en restauration collective H/F s'exerce au sein de restaurants d'entreprise ou de collectivité (hôpitaux, établissements d'enseignement, administrations, ...) en contact avec différents intervenants (chef de cuisine, directeur d'établissement, directeur régional, fournisseurs, services d'hygiène, ...). Elle varie selon le mode d'organisation de l'établissement (restauration directe/différée, liaison chaude/liaison froide, ...). Elle peut s'exercer les fins de semaine et les jours fériés.

Chef de cuisine

Chef de cuisine en restauration collective

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 :

La certification se compose de 9 blocs de compétences distincts :

- Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation
- Traiter une réclamation client, recueillir et transmettre des informations concernant les clients
- Réceptionner et stocker des marchandises, des produits
- Approvisionner et participer à l'achat de marchandises ou de produits
- Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire
- Assurer la sécurité des personnes et des lieux
- Organiser le travail et superviser l'équipe
- Contrôler la production ou prestation culinaire
- Contribuer à gérer l'exploitation d'un établissement

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 et/ou étude de cas complétée éventuellement par un questionnement à l'oral ou quizz.

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

Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
<p>Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 31377 - Bloc 4 (Bloc 4) Approvisionner et participer à l'achat de marchandises ou de produits</p>	<p>Descriptif : Procéder à l'approvisionnement des marchandises Participer à l'achat de marchandises ou de produits Modalités d'évaluation du bloc 4. Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation et/ou étude de cas complétée éventuellement par un questionnement à l'oral, dossier de validation (VAE) Remise d'une attestation de délivrance du bloc 4 (Bloc 4) du CQP Chef de cuisine en restauration collective H/F.</p>
<p>Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 31377 - Bloc 5 (Bloc 5b) Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire</p>	<p>Descriptif : Appliquer les règles de sécurité alimentaire Modalités d'évaluation du bloc 5. Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation de travail et/ou questionnement ou quizz. Dossier de validation (VAE) Remise d'une attestation de délivrance du bloc 5 (Bloc 5b) du CQP Chef de cuisine en restauration collective H/F.</p>
<p>Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 31377 - Bloc 6 (Bloc 6) Assurer la sécurité des personnes et des lieux</p>	<p>Descriptif : Appliquer et faire appliquer les règles de sécurité et d'hygiène dans les lieux fréquentés par les clients Intervenir en cas d'incident Modalités d'évaluation du bloc 6. Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation et/ou étude de cas complétée éventuellement par un questionnement à l'oral et/ou quizz, dossier de validation (VAE) Remise d'une attestation de délivrance du bloc 6 (Bloc 6) du CQP Chef de cuisine en restauration collective H/F.</p>
<p>Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 31377 - Bloc 7 (Bloc 7) Organiser le travail et superviser l'équipe</p>	<p>Descriptif : Organiser le travail de l'équipe Superviser le travail de l'équipe Optimiser le fonctionnement de l'équipe Modalités d'évaluation du bloc 7. Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation et/ou étude de cas complétée éventuellement par un questionnement à l'oral et/ou quizz, dossier de validation (VAE) Remise d'une attestation de délivrance du bloc 7 (Bloc 7) du CQP Chef de cuisine en restauration collective H/F.</p>
<p>Bloc de compétence n°5 de la fiche n° 31377 - Bloc 8 (Bloc 10b) Contrôler la production ou prestation culinaire</p>	<p>Descriptif : Préparer et réaliser les productions culinaires Ajuster ou développer la prestation culinaire Modalités d'évaluation du bloc 8. Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation et/ou étude de cas complétée éventuellement par un questionnement à l'oral et/ou quizz, dossier de validation (VAE) Remise d'une attestation de délivrance du bloc 8 (Bloc 10b) du CQP Chef de cuisine en restauration collective H/F.</p>

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°6 de la fiche n° 31377 - Bloc1 (Bloc1) Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation	<p>Descriptif : Établir un contact efficace et adapté au client Conduire un échange avec un client en lien avec une prestation de service Réaliser ou suivre la réalisation d'une prestation en assurant la satisfaction client</p> <p>Modalités d'évaluation du bloc 1. Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation ou au cours d'une mise en situation, questionnement, mise en situation reconstituée, questionnement, dossier de validation (VAE) Remise d'une attestation de délivrance du bloc 1 (bloc 1) du CQP Chef de cuisine en restauration collective H/F.</p>
Bloc de compétence n°7 de la fiche n° 31377 - Bloc 2 (Bloc 2) Traiter une réclamation client, recueillir et transmettre des informations concernant les clients	<p>Descriptif : Traiter les situations difficiles en préservant la qualité de la relation client Rechercher, traiter et transmettre les informations à la continuité du service client</p> <p>Modalités d'évaluation du bloc 2. Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation et/ou étude de cas complétée éventuellement par un questionnement à l'oral et / ou quizz, dossier de validation (VAE) Remise d'une attestation de délivrance du bloc 2 (Bloc 2) du CQP Chef de cuisine en restauration collective H/F.</p>
Bloc de compétence n°8 de la fiche n° 31377 - Bloc 3 (Bloc 3) Réceptionner et stocker des marchandises, des produits	<p>Descriptif : Réceptionner les marchandises Contribuer à gérer les stocks Stocker les marchandises</p> <p>Modalités d'évaluation du bloc 3. Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation ou au cours d'une mise en situation, questionnement, mise en situation reconstituée, questionnement, étude de cas, dossier de validation (VAE) Remise d'une attestation de délivrance du bloc 3 (Bloc 3) du CQP Chef de cuisine en restauration collective H/F.</p>
Bloc de compétence n°9 de la fiche n° 31377 - Bloc 9 (Bloc 13) Contribuer à gérer l'exploitation d'un établissement	<p>Descriptif : Effectuer des opérations comptables Effectuer des opérations de gestion</p> <p>Modalités d'évaluation du bloc 9. Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation et/ou étude de cas complétée éventuellement par un questionnement à l'oral, dossier de validation (VAE) Remise d'une attestation de délivrance du bloc 9 (Bloc 13) du CQP Chef de cuisine en restauration collective H/F.</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	
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 2015	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 19 novembre 2014 publié au Journal Officiel du 29 novembre 2014 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour trois ans, sous l'intitulé « Certificat de qualification professionnelle Chef de cuisine en restaurant de collectivité » avec effet au 29 novembre 2014, jusqu'au 29 novembre 2017.

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

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 cuisine en restaurant de collectivité » avec effet du 29 novembre 2017, jusqu'au 07 août 2023.

Pour plus d'informations

Statistiques :

Environ 69 CQP par an.

<http://www.certidev.com>

Autres sources d'information :

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

Historique de la certification :

Décision de la commission plénière de la CPNE-IH du 1er février 2012. CQP repris par la CPNEFP-RC le 1er mars 2017.

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

Décision de la commission plénière de la CPNE de l'industrie hôtelière du 1er février 2012. CQP repris par la CPNEFP de la restauration collective le 1er mars 2017.

Le CQP Chef de cuisine en restauration collective est positionné sur la grille de classification de la Convention collective nationale du personnel des entreprises de restauration de collectivités du 20 juin 1983. Etendue par arrêté du 2 février 1984 JONC 17 février 1984 ; article 9, au niveau 7, degré 5. IDCC 1266.

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.

La cartographie des blocs de compétences et CQP du secteur est consultable sur le site www.certidev.com