

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 31381**

Intitulé

CQP : Certificat de qualification professionnelle Cuisinier en restauration collective

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

Le Cuisinier en restauration collective H/F est chargé de réaliser l'ensemble de la prestation culinaire d'un établissement ou les préparations relevant de sa partie en fonction de l'organisation du travail et du nombre de personnes en cuisine. Il met en œuvre les techniques de production culinaire, en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Le métier de Cuisinier en restauration collective H/F s'articule autour de quatre grandes activités :

- Approvisionnement et stockage
- Organisation du travail et de la production
- Production culinaire
- Distribution

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.

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 H/F.

90% des établissements employeurs ont moins de 10 salariés.

L'activité de Cuisinier en restauration collective 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.

Une expérience confirmée en tant que commis de cuisine est souvent demandée.

Cuisinier en restauration collective, cuisinier de restaurant de collectivité

Codes des fiches ROME les plus proches :

G1602 : Personnel de cuisine

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

La certification se compose de 8 blocs de compétences distincts :

- Réceptionner et stocker des marchandises, des produits
- Approvisionner et participer à l'achat de marchandises ou de produits
- Nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail
- Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire
- Assurer la sécurité des personnes et des lieux
- Organiser le travail et superviser l'équipe
- Réaliser les préparations culinaires de base
- Contribuer à la conception et à la supervision de la production culinaire

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
Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 31381 - Bloc 1 (Bloc 3) Réceptionner et stocker des marchandises, des produits	Descriptif : Réceptionner les marchandises Contribuer à gérer les stocks Stocker les marchandises 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, étude de cas, dossier de validation (VAE) Remise d'une attestation de délivrance du bloc 1 (Bloc 3) du CQP Cuisinier en restauration collective H/F.
Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 31381 - Bloc 2 (Bloc 4) Approvisionner et participer à l'achat de marchandises ou de produits	Descriptif : Procéder à l'approvisionnement des marchandises Participer à l'achat de marchandises ou de produits 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, dossier de validation (VAE) Remise d'une attestation de délivrance du bloc 2 (Bloc 4) du CQP Cuisinier en restauration collective H/F.
Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 31381 - Bloc 3 (Bloc 5a) Nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail	Descriptif : Appliquer les protocoles de nettoyage et de désinfection Modalités d'évaluation du bloc 3. Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation ou étude de cas, mise en situation réelle ou questionnement à l'oral, dossier de validation (VAE) Remise d'une attestation de délivrance du bloc 3 (Bloc 5a) du CQP Cuisinier en restauration collective H/F.
Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 31381 - Bloc 4 (Bloc 5b) Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire	Descriptif : Appliquer les règles de sécurité alimentaire Modalités d'évaluation du bloc 4. 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 4 (Bloc 5b) du CQP Cuisinier en restauration collective H/F.
Bloc de compétence n°5 de la fiche n° 31381 - Bloc 5 (Bloc 6) Assurer la sécurité des personnes et des lieux	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 5. 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 5 (Bloc 6) du CQP Cuisinier en restauration collective H/F.

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°6 de la fiche n° 31381 - Bloc 6 (Bloc 7) Organiser le travail et superviser l'équipe	<p>Descriptif : Organiser le travail de l'équipe Superviser le travail de l'équipe Optimiser le fonctionnement de l'équipe</p> <p>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 7) du CQP Cuisinier en restauration collective H/F.</p>
Bloc de compétence n°7 de la fiche n° 31381 - Bloc 7 (Bloc 9b) Réaliser les préparations culinaires de base	<p>Descriptif : Travailler les produits Transformer les produits pour des préparations froides Réaliser des préparations chaudes Mettre en œuvre les techniques de cuisson Réaliser des préparations en pâtisserie</p> <p>Modalités d'évaluation du bloc 7. Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation/mise en situation réelle ou questionnement à l'oral, dossier de validation (VAE) Remise d'une attestation de délivrance du bloc 7 (Bloc 9b) du CQP Cuisinier en restauration collective H/F.</p>
Bloc de compétence n°8 de la fiche n° 31381 - Bloc 8 (Bloc 10a) Contribuer à la conception et à la supervision de la production culinaire	<p>Descriptif : Préparer et réaliser les productions culinaires Superviser et contrôler la production culinaire</p> <p>Modalités d'évaluation du bloc 8. Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation de travail /étude de cas complétée éventuellement par un questionnement à l'oral, dossier de validation (VAE) Remise d'une attestation de délivrance du bloc 8 (Bloc 10a) du CQP Cuisinier en restauration collective 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 2018	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

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 « Cuisinier en restauration collective » 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

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 du CQP du secteur sont référencés sur le site web : www.certidev.com

Historique de la certification :

CQP créé en 2017 par la CPNEFP RC

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 par la CPNEFP de la restauration collective.

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.