

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 4801**

### Intitulé

*L'accès à la certification n'est plus possible*

Gestionnaire en arts culinaires et restauration

Nouvel intitulé : Responsable en cuisine et restauration gastronomique

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Institut Paul Bocuse	Président du conseil d'administration, Directeur Général de l'Institut

### Niveau et/ou domaine d'activité

**III (Nomenclature de 1969)**

**5 (Nomenclature Europe)**

**Convention(s) :**

**Code(s) NSF :**

334 Accueil, hôtellerie, tourisme

**Formacode(s) :**

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

Le gestionnaire en arts culinaires et restauration assure les responsabilités d'un chef de cuisine et/ou d'un directeur de la restauration dans une entreprise en France ou à l'étranger.

Il conçoit une carte de menus équilibrés, réalise et met en oeuvre les techniques culinaires en maîtrisant les moyens liés à l'organisation de la production et de la gestion des approvisionnements.

Il encadre et anime sa brigade de cuisine et/ou de restaurant.

Il maîtrise les coûts de fabrication dans le respect des objectifs de gestion et commerciaux de l'entreprise.

Grâce à son sens de l'analyse et à sa capacité d'anticipation, il participe à la stratégie globale de l'entreprise.

Il gère les situations critiques et propose les actions correctives.

Il contribue au développement de l'activité en intégrant les nouvelles technologies culinaires et en prenant en compte l'évolution des comportements de la clientèle.

CAPACITES ATTESTEES :

1/ Production culinaire : maîtrise des techniques professionnelles et de l'utilisation des différents équipements - utilisation adaptée des produits - application des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

2/ Organisation de la production : élaboration des cartes et menus - gestion des approvisionnements - planification du travail - contrôle qualitatif de la production - analyse des coûts de fabrication - application des principes d'ingénierie culinaire et d'ergonomie - mise en oeuvre de technologies innovantes

3/ Management opérationnel : gestion des aliments et des boissons - management des équipes - conception d'une offre de restauration - fidélisation et développement de la clientèle - analyse et régulation des facteurs de rentabilité

4/ Gestion

4.1/ Comptable et financière : enregistrement des opérations courantes - élaboration du budget prévisionnel - mise en place des tableaux de bord de suivi et de contrôle - repérage des principaux postes d'un bilan - élaboration d'un compte de résultat - mise en application du système USGAAP (US Generally Accepted Accounting Principals) et IFRS (International Financial Reporting System) - étude de faisabilité économique et financière d'un projet de restauration

4.2/ Administrative : gestion du personnel - traitement de l'information - planification des effectifs et du temps de travail

Connaissances transversales associées : pratique de la communication écrite et orale en français et en anglais - méthodologie de projet - connaissance de l'environnement socio-économique et culturel de la restauration

Les capacités, compétences et aptitudes attestées permettent au titulaire d'évoluer dans un environnement national et international : s'intégrer et diriger une équipe pluriculturelle et appliquer les outils de gestion professionnels utilisés en France et à l'étranger.

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

Toute entreprise d'hôtellerie et de restauration : restaurant traditionnel ou à thème, restaurant d'hôtel, de chaîne ou indépendant, restauration embarquée (croisière, compagnie aérienne)

Toute entreprise de l'alimentation : traiteur, pâtisserie,

- Chef de cuisine - Executive chef (coordination de plusieurs cuisines)

- Directeur de la restauration

- Restaurateur

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

G1601 : Management du personnel de cuisine

G1402 : Management d'hôtel-restaurant

G1602 : Personnel de cuisine

### Modalités d'accès à cette certification

#### Descriptif des composants de la certification :

1° Pour les personnes ayant suivi un cycle de formation : Les composants de la certification sont organisés en quatre unités capitalisables, valables 18 mois :

1/ unité 'production culinaire'

2/ unité 'organisation de la production'

3/ unité 'management opérationnel'

4/ unité 'gestion'

La nature des évaluations est la suivante :

- épreuves pratiques professionnelles en cuisine, pâtisserie, boulangerie et gestion des achats
- épreuves écrites et orales
- études de cas
- projets tutorés
- soutenance écrite et orale de l'expérience en entreprise

2° Pour les personnes en VAE :

La validation peut être totale ou partielle, sur la base des quatre unités citées ci-dessus.

#### Validité des composants acquises : 5 an(s)

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OU	NON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X		9 personnes dont six représentants externes de la profession Le président est un professionnel de l'hôtellerie-restauration
En contrat d'apprentissage		X	
Après un parcours de formation continue	X		Idem
En contrat de professionnalisation	X		Idem
Par candidature individuelle		X	
Par expérience dispositif VAE prévu en 2007	X		- 3 professionnels de la restauration - 1 professionnel titulaire du titre - 1 représentants de l'Institut Le président est un professionnel de l'hôtellerie-restauration.

	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 décembre 2006 publié au Journal Officiel du 14 janvier 2007 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, avec effet au 14 janvier 2007, jusqu'au 14 janvier 2012.

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

##### Références autres :

#### Pour plus d'informations

##### Statistiques :

50 certifiés par année en moyenne

##### Autres sources d'information :

e-mail : [info@institutpaulbocuse.com](mailto:info@institutpaulbocuse.com)

<http://www.hotrec.org/>

##### Lieu(x) de certification :

INSTITUT PAUL BOCUSE CHATEAU DU VIVIER

BP 25

69131 ECULLY CEDEX

FRANCE

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

**Historique de la certification :**

**Certification suivante :** Responsable en cuisine et restauration gastronomique