

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 1892**

Intitulé

TP : Titre professionnel Responsable de cuisine en restauration collective

Nouvel intitulé : Chef de cuisine en restauration collective

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Ministère chargé de l'Emploi (DELEGATION GENERALE A L'EMPLOI ET A LA FORMATION PROFESSIONNELLE (DGEFP).) Modalités d'élaboration de références : CPC Tourisme, loisirs, hôtellerie, restauration	Directeur de l'unité territoriale de la DIRECCTE (direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi).

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

Le (la) responsable de cuisine en restauration collective organise et supervise la production et la distribution des repas servis dans une unité de restauration collective. Il (elle) élabore des menus adaptés aux différents types de consommateurs et détermine les besoins en matières premières dans le cadre d'un budget défini. Il (elle) s'assure que la production et la distribution des repas s'effectuent dans le respect des procédures liées à la sécurité des biens et des personnes et selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Il (elle) veille à rendre attrayante la présentation de la prestation. Le (la) responsable de cuisine en restauration collective encadre et manage une équipe dont les effectifs varient en fonction du nombre de repas servis, du type de prestation, de la taille et de la structure de l'établissement.

Le (la) responsable de cuisine en restauration collective assume généralement seul(e) la responsabilité du fonctionnement du restaurant collectif en rendant compte à sa hiérarchie ou à un service fonctionnel externe. Il (elle) est en relation avec le personnel de restauration, les fournisseurs, les services d'hygiène et avec le client consommateur. Dans des structures où le nombre de prestations est important, il (elle) travaille sous l'autorité d'un gestionnaire. Sa responsabilité s'oriente alors vers les tâches d'encadrement des équipes et de gestion de la production. Lorsque le nombre de prestations est moindre, les tâches de fabrication deviennent majoritaires dans l'exercice de ses fonctions. Dans ce cas, l'équipe de cuisine à encadrer est moins importante.

L'emploi s'exerce dans des établissements de restauration collective publics ou privés à caractère social appartenant aux différents segments du marché (entreprise, scolaire, santé, loisirs...), ayant un mode d'organisation de type traditionnel ou industriel. Il peut s'exercer au sein d'établissements autogérés ou de sociétés de restauration collective. Il s'exerce généralement en horaires continus mais peut, en cas de clientèle captive, s'exercer en horaires fractionnés, les fins de semaine, les jours fériés et en soirée.

L'activité s'effectue au bureau et dans les différentes zones de préparation et de distribution de la prestation. Ces zones peuvent être soumises à des variations de température selon que l'on travaille le froid ou le chaud, implique la station debout prolongée et est soumise à des pics d'activité (« coup de feu »). Le port d'une tenue professionnelle est obligatoire. La maîtrise des normes d'hygiène et de sécurité alimentaires est exigée.

L'exercice de l'emploi requiert une capacité d'analyse et de synthèse ; une adaptabilité à la diversité des entreprises, des clientèles et aux variations des flux d'activité, une aisance rédactionnelle, la capacité à encadrer à communiquer et à gérer les conflits ; un esprit d'équipe, de la rigueur, de l'organisation et de la méthode.

1. Prévoir l'organisation et suivre la gestion d'une cuisine collective

Déterminer des besoins en matières premières et passer des commandes.

Organiser rationnellement la production des repas.

Calculer les coûts prévisionnels et réels d'un plat, d'un menu ou d'une prestation et analyser les résultats.

Contribuer à la conception du plan de maîtrise sanitaire de l'établissement.

2. Mettre en œuvre des procédés de fabrication en cuisine collective et encadrer la réalisation de la prestation

Définir des procédés de fabrication, accompagner et contrôler leur mise en œuvre et la distribution.

Manager une équipe de cuisine en restauration collective.

Mettre en valeur une prestation culinaire.

Appliquer et faire appliquer des procédures de sécurité alimentaire et de prévention des risques professionnels.

Compétences transversales de l'emploi (le cas échéant)

Organiser et préparer une action.

Utiliser les technologies de l'information et les outils informatiques.

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

L'emploi s'exerce dans des établissements de restauration collective publics ou privés à caractère social appartenant aux différents segments du marché (entreprise, scolaire, santé, loisirs...), ayant un mode d'organisation de type traditionnel ou industriel. Il peut s'exercer au sein d'établissements autogérés ou de sociétés de restauration collective.

Chef de cuisine - chef de production - chef cuisinant - chef gérant - responsable de cuisine - responsable de production culinaire.

Codes des fiches ROME les plus proches :

G1601 : Management du personnel de cuisine

Réglementation d'activités :

Néant.

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Le titre professionnel est composé de deux certificats de compétences professionnelles (CCP) qui correspondent aux activités précédemment énumérées.

Le titre professionnel peut être complété par l'(les) unité(s) de spécialisation correspondante(s) au(x) certificat(s) complémentaire(s) de spécialisation (CCS) précédemment mentionné(s).

Le titre professionnel est accessible par capitalisation de certificats de compétences professionnelles (CCP) ou suite à un parcours de formation et conformément aux dispositions prévues dans l'arrêté du 9 mars 2006 relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi.

Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 1892 - Prévoir l'organisation et suivre la gestion d'une cuisine collective	Déterminer des besoins en matières premières et passer des commandes. Organiser rationnellement la production des repas. Calculer les coûts prévisionnels et réels d'un plat, d'un menu ou d'une prestation et analyser les résultats. Contribuer à la conception du plan de maîtrise sanitaire de l'établissement.
Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 1892 - Mettre en œuvre des procédés de fabrication en cuisine collective et encadrer la réalisation de la prestation	Définir des procédés de fabrication, accompagner et contrôler leur mise en œuvre et la distribution. Manager une équipe de cuisine en restauration collective. Mettre en valeur une prestation culinaire. Appliquer et faire appliquer des procédures de sécurité alimentaire et de prévention des risques professionnels.

Validité des composantes acquises : 5 an(s)

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	Le jury du titre est désigné par les Unités territoriales (UT) des DIRECCTE - Direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi. Il est composé de professionnels du secteur d'activité concerné par le titre. (Art. R 338-6 du Code de l'Éducation).
Après un parcours de formation continue	X	Le jury du titre est désigné par les Unités territoriales (UT) des DIRECCTE - Direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi. Il est composé de professionnels du secteur d'activité concerné par le titre. (Art. R 338-6 du Code de l'Éducation).
En contrat de professionnalisation	X	Le jury du titre est désigné par les Unités territoriales (UT) des DIRECCTE - Direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi. Il est composé de professionnels du secteur d'activité concerné par le titre. (Art. R 338-6 du Code de l'Éducation).
Par candidature individuelle	X	

Par expérience dispositif VAE prévu en 2002	X	Le jury du titre est désigné par les Unités territoriales (UT) des DIRECCTE - Direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi. Il est composé de professionnels du secteur d'activité concerné par le titre. (Art. R 338-6 du Code de l'Education).
---	---	---

	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 :

Code de l'éducation, notamment les articles L. 335-5, L. 335-6 et R. 335-13, R. 338-1 et R. 338-2 et suivants.

Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Arrêté du 05/05/2004 paru au JO du 16/05/2004 Arrêté du 05/05/2009 paru au JO du 23/05/2009 Arrêté du 13/03/2014 paru au JO du 29/03/2014

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Arrêté du 9 mars 2006 modifié relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministre chargé de l'emploi ;
Arrêté du 8 décembre 2008 modifié relatif au règlement général des sessions de validation conduisant au titre professionnel du ministère chargé de l'emploi.

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

Autres sources d'information :

www.emploi.gouv.fr/titres-professionnels

Lieu(x) de certification :

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

Centres agréés par le Ministère chargé de l'emploi.

Historique de la certification :

Technicien de production culinaire.

Certification suivante : Chef de cuisine en restauration collective