

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 1340**

Intitulé

L'accès à la certification n'est plus possible

Cuisinier gestionnaire de collectivités

Nouvel intitulé : Cuisinier gestionnaire de restauration collective

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION

QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION

Union nationale des maisons familiales rurales d'éducation et d'orientation (UNMFREO)

Directeur de l'UNMFREO

Niveau et/ou domaine d'activité

IV (Nomenclature de 1969)

4 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

334t Réception, hébergement, service de restauration, accompagnement

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Le titulaire effectue des activités correspondantes à 5 fonctions :

'Production et distribution des repas en cuisine de collectivité'

'Gestion et contrôle des coûts de production et de distribution'

'Elaboration d'un plan alimentaire et des menus adaptés aux convives'

'Gestion et animation d'une équipe de restauration pour assurer la satisfaction des convives'

'Management d'un service de restauration collective' C'est la finalité de la formation.

Le titulaire est capable de:

- Produire un repas pour 20 convives en respectant les règles d'hygiène et le temps imparti, valoriser sa production, maîtriser les règles d'hygiène.
- Réaliser un bon d'économat à partir d'un menu pour 20 convives, un bon de commande en fonction des stocks, mettre en place un mode de contrôle coût matière, établir un budget alimentaire.
- Classer les aliments par groupe, identifier les nutriments dans les aliments et leur rôle dans l'organisme pour éviter les excès ou carences, construire un plan alimentaire équilibré et des menus adaptés aux convives.
- Analyser une situation de travail, formuler un diagnostic, proposer et mettre en œuvre une organisation du travail, mobiliser une équipe autour d'objectifs définis et partagés.
- Appréhender le contexte du service, étudier la réalité d'un service de restauration et présenter un diagnostic global, mettre en œuvre une démarche projet.

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

Structures de restauration collective (*sociales, hospitalières, scolaires et entreprises*) seul et/ou en équipe, en étroite collaboration avec l'équipe de direction, la diététicienne et l'équipe médicale

Responsable de collectivité, Maître de maison (*convention collective MFR*), Chef de production, Chef gérant, Econome, Cuisinier de collectivité, Second de cuisine, Cuisinier, Chef de cuisine.

Codes des fiches ROME les plus proches :

G1404 : Management d'établissement de restauration collective

G1601 : Management du personnel de cuisine

G1602 : Personnel de cuisine

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

La certification s'appuie sur la vérification des compétences et connaissances pour les 5 fonctions déterminantes pour l'exercice du métier :

Épreuves écrites : Techniques de production culinaire- hygiène; Gestion/Economat; Nutrition

Évaluations en situation par le maître de stage

Mise en situation : Organisation du travail/Mobilisation de l'équipe autour d'objectifs

Etude de cas

Rapport de stage: Document analytique et synthétique d'une cinquantaine de pages dactylographiées et soutenance orale

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	50% professionnels employeurs : <i>directeurs d'établissements ou responsables de structures collectives.</i> 50% professionnels salariés : <i>cuisiniers gestionnaires, chef de cuisine, économiste...</i> La présidence est assurée par un représentant d'une organisation régionale ou départementale dans le domaine de la restauration collective ou plus globalement dans le domaine socio-économique.
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	Professionnels sous la responsabilité du président de jury.

	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 16 février 2006 publié au Journal Officiel du 5 mars 2006 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, avec effet au 5 mars 2006, jusqu'au 5 mars 2011.

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Décret n° 2002-1029 du 2.8.02 (JO du 06.08.02)

Arrêté du 25.11.02 (JO du 14.12.02)

Références autres :

Arrêté du 17 juin 2011 publié au Journal Officiel du 10 août 2011 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, au niveau IV, sous l'intitulé "Cuisinier gestionnaire de collectivités" avec effet au 5 mars 2011, jusqu'au 10 août 2016.

Décret n° 2004-171 du 19 février 2004 modifiant le décret n° 2002-616 du 26 avril 2002 relatif au répertoire national des certifications professionnelles (publié au Journal Officiel du 22 février 2004). La validité du titre est prorogée jusqu'au 31 décembre 2005.

Arrêté du 3 octobre 2002 publié au Journal Officiel du 12 octobre 2002 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique.

Observations : L'homologation prend effet à compter du 1er septembre 1996 et jusqu'au 31 décembre 2003.

Arrêté du 4 janvier 2000 publié au Journal Officiel du 13 janvier 2000 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique sous l'intitulé 'Cuisinier, gestionnaire de petites collectivités'. Homologation à compter de septembre 1996.

Arrêté du 23 mars 1994 publié au Journal Officiel du 1er avril 1994 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique, modifié par les arrêtés publiés au Journal Officiel du 23 septembre 1994 et du 4 mai 1995

Arrêté du 17 juin 1980 publié au Journal Officiel du 21 août 1980 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique sous l'intitulé 'Certificat de formation de responsable de collectivité : cuisinier, gestionnaire de petites collectivités'.

Pour plus d'informations

Statistiques :

50 titulaires du titre par an, en moyenne.

Autres sources d'information :

<http://www.mfr.asso.fr>

Lieu(x) de certification :

Union nationale des maisons familiales rurales d'éducation et d'orientation (UNMFREO) : Bourgogne Franche-Comté - Doubs (25) [Pierrefontaine]

Union nationale des maisons familiales rurales d'éducation et d'orientation (UNMFREO) : Pays de la Loire - Maine-et-Loire (49) [Jallais]

Union nationale des maisons familiales rurales d'éducation et d'orientation (UNMFREO) : Auvergne Rhône-Alpes - Loire (42) [Saint-Etienne]

Union nationale des maisons familiales rurales d'éducation et d'orientation (UNMFREO) : Normandie - Orne (61) [Argentan]

Union nationale des maisons familiales rurales d'éducation et d'orientation (UNMFREO) : Bourgogne Franche-Comté - Yonne (89) [Villevallier]

UNION NATIONALE DES MAISONS FAMILIALES RURALES D'EDUCATION ET D'ORIENTATION (UNMFREO) 58, rue Notre-Dame de Lorette

75009 Paris

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

MFR Pierrefontaine (25)

MFR de St Etienne (42)

CFP de Jallais (49)

MFR d'Argentan (61)

MFR Villevallier (89)

Historique de la certification :

Ancien libellé de la certification :

- 'Certificat de formation de responsable de collectivité : cuisinier, gestionnaire de petites collectivités' (Arrêté du 17 juin 1980 publié au Journal Officiel du 21 août 1980)

- 'Cuisinier, gestionnaire de petites collectivités' (Arrêté du 4 janvier 2000 publié au Journal Officiel du 13 janvier 2000)

- Cuisinier Gestionnaire de Collectivité (arrêté du 16.02.2006 publié au JO du 5.03.2006)

Certification suivante : Cuisinier gestionnaire de restauration collective