

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 13878**

Intitulé

L'accès à la certification n'est plus possible

Responsable en cuisine et restauration gastronomique

Nouvel intitulé : Responsable en cuisine et restauration

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Institut Paul Bocuse - Hôtellerie et arts culinaires	Président du conseil d'administration, Directeur général de l'institut

Niveau et/ou domaine d'activité

II (Nomenclature de 1969)

6 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

334w Accueil, hôtellerie, tourisme (commercialisation)

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Le responsable des opérations culinaires gère l'ensemble des processus de production en intégrant les objectifs de l'entreprise et les évolutions du marché de la restauration. Son sens de l'entrepreneuriat et de l'innovation associé à sa maîtrise des méthodes d'approvisionnements, de transformation et de conservation des produits alimentaires lui permet d'anticiper et de prendre les décisions opérationnelles et stratégiques au niveau de son service et/ou de l'entreprise.

Les principales activités du métier sont :

L'organisation, la conception et la réalisation d'un bien et d'un service La communication, l'argumentation et la motivation Le contrôle et la mesure de la performance qualité et économique L'anticipation et la décision à court et moyen, voire à long terme L'innovation et l'entrepreneuriat

En fonction de la nature de l'activité de restauration et des projets qu'il pilote, il œuvre dans un objectif de développement pérenne et responsable en prenant en considération :

- * les nouvelles technologies développées dans les métiers de la cuisine
- * la créativité culinaire et l'évolution des concepts de restauration
- * la relation avec la clientèle et ses attentes en termes d'équilibre et de sécurité alimentaire, d'approche socioculturelle des habitudes alimentaires

- * l'évolution des technologies de l'information et de communication au service de ses clients, de ses fournisseurs et de ses collaborateurs
- * le recrutement, la planification et l'encadrement des brigades (équipes) de cuisine
- * la gestion comptable et financière de son unité et l'optimisation des résultats
- * l'impact des résultats qualitatifs et économiques de son unité et/ou de l'entreprise

La certification atteste que le titulaire est capable de :

Gestion de la production culinaire

- o gérer approvisionnements (achats, conditionnement, stockage des marchandises)
- o concevoir l'offre de restauration (cartes et menus)
- o organiser la production culinaire
- o optimiser des outils de production
- o mesurer la performance qualitative et économique

Marketing des services

- o analyser le marché et de ses composantes
- o utiliser les outils du marketing MIX
- o gérer et optimiser la relation client

Gestion et Management des équipes

- o encadrer son équipe au niveau administratif : recrutement, formation, rémunération
- o animer, motiver son équipe dans un objectif de performance
- o planifier, budgéter les besoins en effectif dans un objectif d'amélioration de la productivité

Comptabilité de gestion et finance

- o calculer et analyser les coûts et ratios spécifiques à l'activité de restauration
- o élaborer et suivre les prévisions budgétaires et d'exploitation
- o analyser et interpréter les états comptables et financiers
- o élaborer un plan de financement de projet

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

- Restauration gastronomique
- Restauration traditionnelle

Traiteur, événementiel
 Restauration embarquée (maritime, ferroviaire, aérien) Agro-alimentaire
 Hôtel-restaurant de chaîne volontaire ou intégrée
 Groupe ou chaîne de restauration
 Entreprise de tourisme et de loisirs
 Chef de cuisine
 Executive chef (coordination de plusieurs cuisines)
 Directeur des cuisines
 Directeur de la restauration
 Restaurateur
 Traiteur

Codes des fiches ROME les plus proches :

G1601 : Management du personnel de cuisine

G1402 : Management d'hôtel-restaurant

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Quatre blocs de compétences composent la certification : gestion de la production culinaire marketing des service gestion et management des équipes comptabilité, gestion et finance

1° Pour les personnes ayant suivi un cycle de formation :

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 recevabilité est basée sur 3 années d'expérience en relation avec les compétences de gestionnaire en arts culinaires et restauration

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

Validité des composantes 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		Président = un professionnel Membres professionnels (dont un titulaire du titre) et enseignants
En contrat d'apprentissage		X	
Après un parcours de formation continue	X		Idem
En contrat de professionnalisation	X		Idem
Par candidature individuelle	X		Idem
Par expérience dispositif VAE prévu en 2007	X		Président = un professionnel Collège professionnel (1/4 dont parité employeur/salarié) Collège enseignant

	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 11 janvier 2012 publié au Journal Officiel du 19 janvier 2012 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour quatre ans, au niveau II, sous l'intitulé "Responsable en cuisine et restauration gastronomique" avec effet au 27 avril 2007, jusqu'au 19 janvier 2016.

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

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, au niveau III, avec effet au 14 janvier 2007, jusqu'au 14 janvier 2012. (En vertu de l'arrêté du 19 janvier 2012, les titulaires de la certification obtenue à compter du 27 avril 2007 peuvent se prévaloir du niveau II)

Pour plus d'informations

Statistiques :

60 certifiés par année en moyenne

Autres sources d'information :

www.institutpaulbocuse.com

Lieu(x) de certification :

INSTITUT PAUL BOCUSE CHATEAU DU VIVIER

BP 25

69131 ECULLY CEDEX

FRANCE

04 78 43 33 51

e-mail : info@institutpaulbocuse.com

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

Historique de la certification :

Titre de niveau III 'Gestionnaire en Arts Culinaires et Restauration' inscrit au RNCP par arrêté en date du 19 décembre 2006 publié au Journal Officiel du 14 janvier 2007. Enregistrement pour 5 ans

Certification précédente : Gestionnaire en arts culinaires et restauration

Certification suivante : Responsable en cuisine et restauration